

Pedido del cliente

Sandwichera profesional ranurada de hierro fundido - L 410 mm x P 380 mm x A 210/520 mm

Precio: 178,00 € + IVA



Referencia: GG35R

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Sandwicheras profesionales

Descripción

Sandwichera profesional de hierro fundido con superficie de cocción ranurada, dimensiones L 340 mm x P 230 mm.

Las placas de cocción son ideales para ofrecer a los clientes sándwiches, tostadas, focaccia y pizzas siempre fragantes y calientes.

La **estructura exterior es de acero inoxidable**, mientras que la **superficie de cocción es de hierro fundido arenado**, un material que mantiene la temperatura durante mucho tiempo.

Las superficies superior e inferior son ranuradas.

Todos los modelos están equipados con un **termostato de 0÷300°C** y un **termostato de seguridad**.

La placa de cocción es sencilla y fácil de usar, gracias también a la **presencia de un indicador de encendido y de calentamiento de la placa**.

La sandwichera profesional alcanza los 300°C en unos 15 minutos.

El aparato se suministra con un cable de conexión que, según la normativa vigente, debe ser conectado a un enchufe, o bien conectado directamente a la línea con un interruptor.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 410 mm X P 380 mm X A 210/520 mm
Dimensiones internas	placa de cocción: 340 x 230 mm
Peso neto	19 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Zona de cocción	Simple
Absorción	2200 W
Tipo de placa	Estriada
Disponibilidad	En Stock