

Sandwichera profesional doble ranurada de hierro fundido - L 570 mm x P 380 mm x A 210/520 mm

MODELO: GG50R

Dim. externas

L 570 x P 380 x A 210/520 mm

268,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 570 mm x P 380 mm x A 210/520 mm
Medidas de la superficie de la placa de cocción	Inferiore: L 495 mm x P 230 mm; Superiore: L 215 mm x P 215 mm
Peso neto	25 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Absorción	3600 W

Requisitos para el cable de alimentación	Cable monofásico 3 polos (1P+N+T)
Disponibilidad	En Stock
Cable	Incluido
Zona de cocción	Doble
Tipo de placa	Estriada
Normative	CE

Descripción

Sandwichera profesional doble de hierro fundido con superficie de cocción ranurada, dimensiones L 570 mm x P 380 mm x A 210/520 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.
El aparado se suministra con un cable de conexión que, según la normativa vigente, debe ser conectado a un enchufe, o bien connectado directamente a la línea con un interruptor.
EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL