

## Pedido del cliente

**Sandwichera profesional hierro fundido, plancha superior ranurada y plancha inferior lisa - L 320 mm x P 360 mm x A 200 mm**

**Precio: 436,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** PE25NL

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Sandwicheras profesionales

### Descripción

**Sandwichera profesional hierro fundido, plancha superior ranurada y plancha inferior lisa - L 320 mm x P 360 mm x A 200 mm**

La plancha es ideal para cocinar y calentar carne, pescado, huevos, verduras, quesos, sandwiches, paninis, etc.

La estructura está fabricada en acero inoxidable y las placas de cocción son de hierro fundido arenado, capaces de mantener la temperatura durante más tiempo. La placa de cocción superior es estriada, mientras que la inferior es lisa.

Está equipada con resistencias en contacto con las placas, lo que garantiza una mejor conductividad, y con placas superiores autobalanceadas.

Termostato de seguridad 50/300 °C.

### FOTO MERAMENTE INDICATIVA

### Características

| Característica                        | Valor                              |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Dimensiones externas</b>           | L 320 mm x P 360 mm x A 200/520 mm |
| <b>Potencia</b>                       | 1800 W                             |
| <b>Peso neto</b>                      | 16 kg                              |
| <b>Alimentación eléctrica</b>         | 230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz             |
| <b>Medidas de la placa de cocción</b> | L 240 mm x P 230 mm                |
| <b>Temperatura de trabajo</b>         | 50 ÷ 300° C                        |
| <b>Zona de cocción</b>                | Simple                             |
| <b>Tipo de placa</b>                  | lisa y acanalada                   |
| <b>Disponibilidad</b>                 | En Stock                           |