

Pedido del cliente

Sandwichera profesional hierro fundido, plancha superior ranurada y plancha inferior lisa – L 570 x P 360 x H 200 mm

Precio: 696,00 € + IVA



Referencia: PE50NL

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Sandwicheras profesionales

Pedido del cliente

Descripción

Sandwichera profesional hierro fundido, plancha superior ranurada y plancha inferior lisa – L 570 x P 360 x H 200 mm

La plancha es ideal para cocinar y calentar carne, pescado, huevos, verduras, quesos, tostadas rellenas, 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 PURAMENTE INDICATIVO

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 570 mm x P 360 mm x A 200/520 mm
Potencia	3600 W
Peso neto	27 kg
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
Medidas de la placa de cocción	L 480 mm x P 230 mm
Temperatura de trabajo	50 ÷ 300° C
Zona de cocción	Doble
Tipo de placa	lisa y acanalada
Cable	Cable + enchufe
Disponibilidad	En Stock