



Doppia piastra di cottura in vetroceramica h2340

Doppia piastra per panini elettrica con struttura in acciaio inossidabile. Piastra in vetroceramica con cassetto raccogli grassi estraibile. Prodotto italiano.

Doppia piastra di cottura elettrica realizzata interamente in Italia con materiali di primissima qualità; ideale per riscaldare e cuocere pesce, uova, formaggi, carne, verdure e panini.

Apparecchiatura professionale in acciaio inossidabile dotata di piastre in vetroceramica di elevato spessore ad alta resistenza termica.

La piastra per panini è dotata di termostato per una facile regolazione della temperatura, di un interruttore con spia luminosa e di un cassetto raccogli-grassi lavabile in lavastoviglie.

La piastra professionale scaldapanini garantiscono un'elevatissima velocità di riscaldamento (300°C in 3 min.1/2) e consente un basso consumo energetico grazie all'efficiente sistema riscaldante e all'ottimo isolamento.

La piastra di cottura h2340 è disponibile nelle seguenti tipologie:

- Piastra inferiore liscia + piastre superiori lisce
- Piastra inferiore liscia + piastre superiori rigate
- Piastra inferiore rigata + piastre superiori rigate

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra superiore bilanciata e regolabile
- Doppia piastra in vetroceramica
- Ampia superficie utile di lavoro
- Manopola ergonomica soft-touch
- Interruttore on/off con spia luminosa
- Cassetto raccogli grassi estraibile
- Raschietto di pulizia
- Temperatura regolabile fino a 300°C
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz
- Potenza: 3.2 kW
- Dimensioni: L.64 x P.48 x H.21 cm
- Dimensione piastra: L.59 x P.28 cm
- Made in Italy

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Profondita** 48 cm
- **Potenza** 3,2 kW
- **Larg.** 64 cm