



Doppia piastra di cottura professionale h2338

Doppia piastra per panini con temperatura regolabile fino a 300°C. Dotata di cassetto raccogli grassi e manopola ergonomica. Dimensioni: 64 x 38 x 17 cm.

Doppia piastra di cottura professionale ideale per riscaldare e cuocere panini, carne e verdure; particolarmente indicata per pub, autogrill, fast food, ristoranti, birrerie e bistrot.

Apparecchiatura professionale in acciaio inossidabile realizzata interamente in Italia con materiali di primissima qualità; dotata di elementi riscaldanti a lunga durata. Le piastre sono realizzate con un trattamento ceramico superficiale che le rende molto più resistenti agli acidi, al sale e alla corrosione.

Piastra scaldapanini elettrica dotata di manopole ergonomiche soft-touch e temperatura regolabile fino a 300°C mediante termostato in acciaio inossidabile.

La piastra per panini è facile da pulire grazie al cassetto raccogli-grassi lavabile in lavastoviglie e alla pratica spazzola di pulizia fornita in dotazione.

La piastra di cottura h2338 è disponibile nelle seguenti varianti:

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

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inossidabile
- Doppia piastra in ghisa
- Piastra superiore bilanciata e regolabile
- Dimensioni: L.64 x P.38 x H. 17 cm
- Dimensione piastra: L.61 x P.25 cm
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz
- Potenza: 3.5 kW
- Temperatura massima: 300°C
- Interruttore On /Off con spia luminosa
- Manopola ergonomica soft-touch
- Cassetto estraibile raccogli-grassi
- Spazzola di pulizia
- Made in Italy

- **Garanzia** 1 anno
- **Profondita** 38 cm
- **Potenza** 3,5 kW
- **Larg.** 64 cm



Doppia piastra di cottura professionale h2338

Doppia piastra di cottura professionale h2338

Garanzia: 1 anno

Profondita: 38 cm

Potenza: 3,5 kW

Larg.: 64 cm

