



Piastra di cottura in ghisa h2336

Piastra di cottura elettrica con struttura in acciaio inossidabile. Dotata di spia luminosa e cassetto raccogli-gocce. Potenza: 1,7 kW. Made in Italy.

Piastra di cottura professionale ideale per la cottura di panini, focacce, carne e verdure; particolarmente indicata per bar, pub e bistrot.

Struttura robusta realizzata in acciaio inossidabile 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 elettrica dotata di manopola ergonomica soft-touch e con temperatura regolabile fino a 300°C mediante termostato.

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

La piastra di cottura h2336 è disponibile nelle seguenti varianti:

- Piastra inferiore rigata + piastra superiore rigata
- Piastra inferiore liscia + piastra superiore rigata
- Piastra inferiore liscia + piastra superiore liscia

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in ghisa
- Piastra superiore bilanciata e regolabile
- Dimensioni: L.32 x P.38 x H. 17 cm
- Dimensione piastra: L.29 x P.25 cm

- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz
- Potenza: 1,7 kW
- Temperatura massima: 300°C
- Interruttore On /Off con spia luminosa
- Manopola ergonomica soft-touch
- Cassetto estraibile raccogli-grassi
- Spina schuko
- Spazzola di pulizia inclusa
- Made in Italy

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Profondita** 38 cm
- **Potenza** 1,7 kW
- **Larg.** 32 cm

HOLITY.COM

Piastra di cottura in ghisa h2336



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

**Piastra di cottura
in ghisa h2336**

Garanzia: 1 anno
Profondita: 38 cm
Potenza: 1,7 kW
Larg.: 32 cm