



Piastra di cottura in vetroceramica h2339

Piastra di cottura professionale in vetroceramica. Struttura in acciaio inossidabile dotata di manopola ergonomica e cassetto raccogli grassi. Made in Italy.

Piastra di cottura realizzata interamente in Italia con materiali di ottima qualità; ideale per la cottura di pesce, uova, formaggi, carne, verdure e panini.

Apparecchiatura professionale in acciaio inossidabile dotata di piastre in vetroceramica che garantiscono un'elevatissima velocità di riscaldamento (300°C in 3 min.1/2).

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.

L'apparecchiatura consente un basso consumo energetico grazie all'efficiente sistema riscaldante e all'ottimo isolamento.

La piastra di cottura h2339 è disponibile nelle seguenti tipologie:

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

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra superiore bilanciata e regolabile
- Piastra in vetroceramica
- Manopola ergonomica soft- touch
- Interruttore on/off con spia luminosa
- Cassetto raccogli grassi estraibile
- Temperatura regolabile fino a 300°C
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz
- Potenza: 2,1 kW
- Dimensioni: L.41 x P.48 x H.21 cm
- Dimensione piastra: L.36 x P.28 cm
- Made in Italy

- **Garanzia** 1 anno
- **Profondita** 48 cm
- **Potenza** 2,1 kw
- **Larg.** 41 cm

HOLITY.COM

Piastra di cottura in vetroceramica h2339

**Piastra di cottura
in vetroceramica h2339**

Garanzia: 1 anno
Profondita: 48 cm
Potenza: 2,1 kw
Larg.: 41 cm

