



Piastra di cottura professionale h2337

Piastra scaldapanini elettrica con temperatura fino a 300°C. Struttura in acciaio inossidabile con manopola ergonomica. Potenza: 2.8 kW. Made in Italy.

Piastra di cottura elettrica ideale per la cottura di panini, carne e verdure; particolarmente indicata per pub, autogrill, fast food 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 per panini professionale dotata di manopola ergonomica soft-touch e con temperatura regolabile fino a 300°C mediante termostato.

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

La piastra di cottura h2337 è disponibile nelle seguenti varianti:

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

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inossidabile
- Piastra in ghisa
- Piastra superiore bilanciata e regolabile
- Dimensioni: L.45 x P.38 x H. 17 cm
- Dimensione piastra: L.43 x P.25 cm
- Alimentazione: 230 V / 50-60 Hz
- Potenza: 2.8 kW
- Temperatura massima: 300°C
- Interruttore On /Off con spia luminosa
- Manopola ergonomica soft-touch
- Cassetto estraibile raccogli-grassi
- Made in Italy

- **Garanzia** 1 anno
- **Profondita** 38 cm
- **Potenza** 2,8 kw
- **Larg.** 32 cm