

PIASTRA PCORT



Descrizione macchina:

Apparecchio per uso professionale necessario per bar, ristoranti, alberghi e hotel. Moderne piastre elettriche con piano in ghisa sabbiata facile da pulire. Struttura in acciaio inossidabile. Grazie alla regolazione del termostato consentono la rapida ed efficace cottura di svariati alimenti come, carne, pesce, toast farciti, panini imbottiti, uova, verdure, formaggi. Interessante notare che la piastra superiore auto bilanciata dimezza i tempi di cottura e permette una preparazione omogenea degli alimenti. Cassetto estraibile per raccolta grassi, spazzola per pulizia, resistente a ruggine, acidi e sale.

Alimentazione: 230 / 50-60 Volt/Hz

Potenza: 2,80 (3,75) kwatt/HP

Piano utile inferiore: 430x230 mm

Temperatura max: 300 °C

Peso netto: 19,0 Kg

Dimensioni macchina: 450x380x170 mm

Dimensioni imballo: 590x400x250 mm
