

**SPIDOCOOK MITTLERE GLASKERAMIKTELLE 48,1 x 45,7
x 18,2 cm 2800 W (glatt/gerippt)**

Manuelle mittlere Platte SP015PR – Schwarze gerippte obere Platte / Schwarze glatte
untere Platte



SOLUZIONI FOODSERVICE

Das SP015PR Manual Medium Plate ist ein professionelles Kontaktkochsystem mit Hochleistungs-Glaskeramik-Oberteil, das maximale Vielseitigkeit, Effizienz und Kochqualität bietet.

Diese Grillplatte eignet sich perfekt für Sandwichläden, Burgerläden, Hotels, Caterer, Bars, Tankstellen und Imbisswagen und kombiniert fortschrittliche Technologie mit hochwertigen Materialien, um jedes Mal makellose Ergebnisse zu gewährleisten.

Hauptmerkmale

- SHB™ Plus Technologie – Innovatives kombiniertes Kontakt- und Infrarotstrahlungsheizsystem, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet und Temperaturen von bis zu 400°C ermöglicht.
- Maximale Energieeffizienz – Dank des Wärmedämmsystems Protek.Safe™ sind bis zu 60 % Einsparungen bei den Vorheizzeiten und dem Energieverbrauch möglich, Wärmeverluste werden vermieden.
- Hochwertige Glaskeramikoberflächen – Antihafbeschichtung, porenfrei und temperaturschockbeständiges Material, das gleichmäßiges Garen und eine schnelle, einfache Reinigung gewährleistet.
- Professionelles und funktionales Design – Schwarze, gerippte Oberseite für klassisches Grillen von Sandwiches, Fleisch und Gemüse sowie eine glatte, schwarze Unterseite für gleichmäßiges und schonendes Garen.
- Manuelle Temperaturregelung – Einfache Anpassung an verschiedene Kocharten und Lebensmittel.

Technische Spezifikationen:

- Modell: SP015PR
 - Abmessungen der Tischplatte: 1 × 300 × 400 mm
 - Spannung: 230 V~ 1N
 - Frequenz: 50 / 60 Hz
 - Elektrische Leistung: 2,8 kW
- Nettogewicht: 14,9 kg
- Abmessungen (BxTxH): 481 × 457 × 182 mm

Ideal für:

- Hotel
- Imbisswagen
- Catering-Dienstleistungen
- Autobahnstationen und Flughäfen
- Sandwichläden und Hamburgerbuden
- Bars und Cafés