

**SPIDOCOOK BBQ MASTER MITTLERE GLASKERAMIKPLATTE
48,1 x 45,7 x 18,2 cm 2800 W (gerippt/gerippt)**

SP015PR-B Manuelle mittlere Kochplatte – Schwarze geriffelte Glaskeramik-Oberfläche



SOLUZIONI FOODSERVICE

Die manuelle Grillplatte SP015PR-B ist die ideale Lösung für alle, die gleichmäßiges, schnelles und professionelles Grillen wünschen.

Mit ihren gerippten, schwarzen Glaskeramikoberflächen vereint sie Eleganz und hervorragende Leistung und garantiert perfekte Ergebnisse bei einer breiten Palette von Lebensmitteln: Toast, Sandwiches, Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier und vieles mehr.

Ideal für Sandwichläden, Burgerläden, Bars, Imbisswagen, Hotels und Catering-Services bietet es Leistung, Effizienz und Zuverlässigkeit in jedem Kontext.

Hauptmerkmale

- SHB™ Plus Technologie – Kombiniertes Kontakt- und Infrarot-Strahlungsheizsystem, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung und Kochtemperaturen von bis zu 400°C gewährleistet.
- Übertreffende Energieeffizienz – Dank des Wärmedämmsystems Protek.Safe™ werden bis zu 60 % der Vorheizzeiten und des Energieverbrauchs eingespart, wodurch Wärmeverluste minimiert werden.
- Geriffelte Glaskeramik-Oberflächen – temperaturschockbeständig, antihafbeschichtet und porenfrei, für einwandfreies Kochen und schnelle und einfache Reinigung.
- Kompaktes und robustes Design – Perfekt für Profiküchen und Umgebungen mit begrenztem Platzangebot, mit einer modernen und funktionalen Ästhetik.
- Manuelle Temperaturregelung – Für eine präzise Steuerung des Garvorgangs je nach Art des Lebensmittels.

Technische Spezifikationen:

- Modell: SP015PR-B
- 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:

- Sandwichläden und Hamburgerbuden
- Bars und Cafés
- Imbisswagen
- Catering
- Hotel