

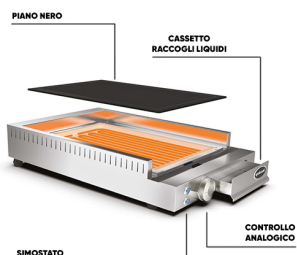
GLATTE EINZELNE SPIDOCOOK-BRATENPLATTE 39,8 x 65,4 x 12,8 cm 2800 W

SP200 Doppelglas-Keramik-Bratplatte – Professionelles Hochleistungskochen



vedi prodotto online

CODICE: SP200
MARCA: SPIDOCOOK



SOLUZIONI FOODSERVICE

Entdecken Sie die SP200 Single Glass Ceramic Fry Top, das ideale professionelle Kochsystem für alle, die in der Küche hohe Leistung, Vielseitigkeit und gleichbleibende Qualität suchen.

Diese Frittierplatte eignet sich perfekt für Sandwichläden, Burgerläden, Restaurants, Strandkioske und Imbisswagen und kombiniert fortschrittliche Technologie mit hochwertigsten Materialien, um bei jeder Zubereitung hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten.

Hauptmerkmale:

- SHB™ Plus Technologie – Kombiniertes Kontakt- und Infrarotstrahlungsheizsystem, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet und Temperaturen von bis zu 400°C ermöglicht.
- Energie- und Zeitersparnis – Bis zu 60 % Reduzierung der Vorheizzeiten für eine höhere Betriebseffizienz.
- Gleichmäßiges, hochwertiges Garen – Ideal für eine breite Palette von Speisen: Toast, Sandwiches, Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier und vieles mehr.
- Glaskeramik-Oberflächen – Antihafbeschichtung, porenfrei, temperaturschockbeständiges Material, das eine einfache Reinigung gewährleistet und die Aufnahme von Gerüchen oder Aromen verhindert.
- Doppelte unabhängige Kochzone – Zwei 280 x 440 mm Kochfelder für die flexible und gleichzeitige Zubereitung verschiedener Speisen.

Technische Spezifikationen

- Modell: SP300
 - Abmessungen der Tischplatte: 1 x 280 x 440 mm
 - Spannung: 230 V~ 1N / 400 V~ 3N
 - Frequenz: 50 / 60 Hz
 - Elektrische Leistung: 2,5 kW
- Nettogewicht: 10 kg
- Abmessungen (BxTxH): 654 x 398 x 129 mm

Ideal für

- Sandwichläden
- Hamburger
- Restaurants
- Strandkioske
- Imbisswagen