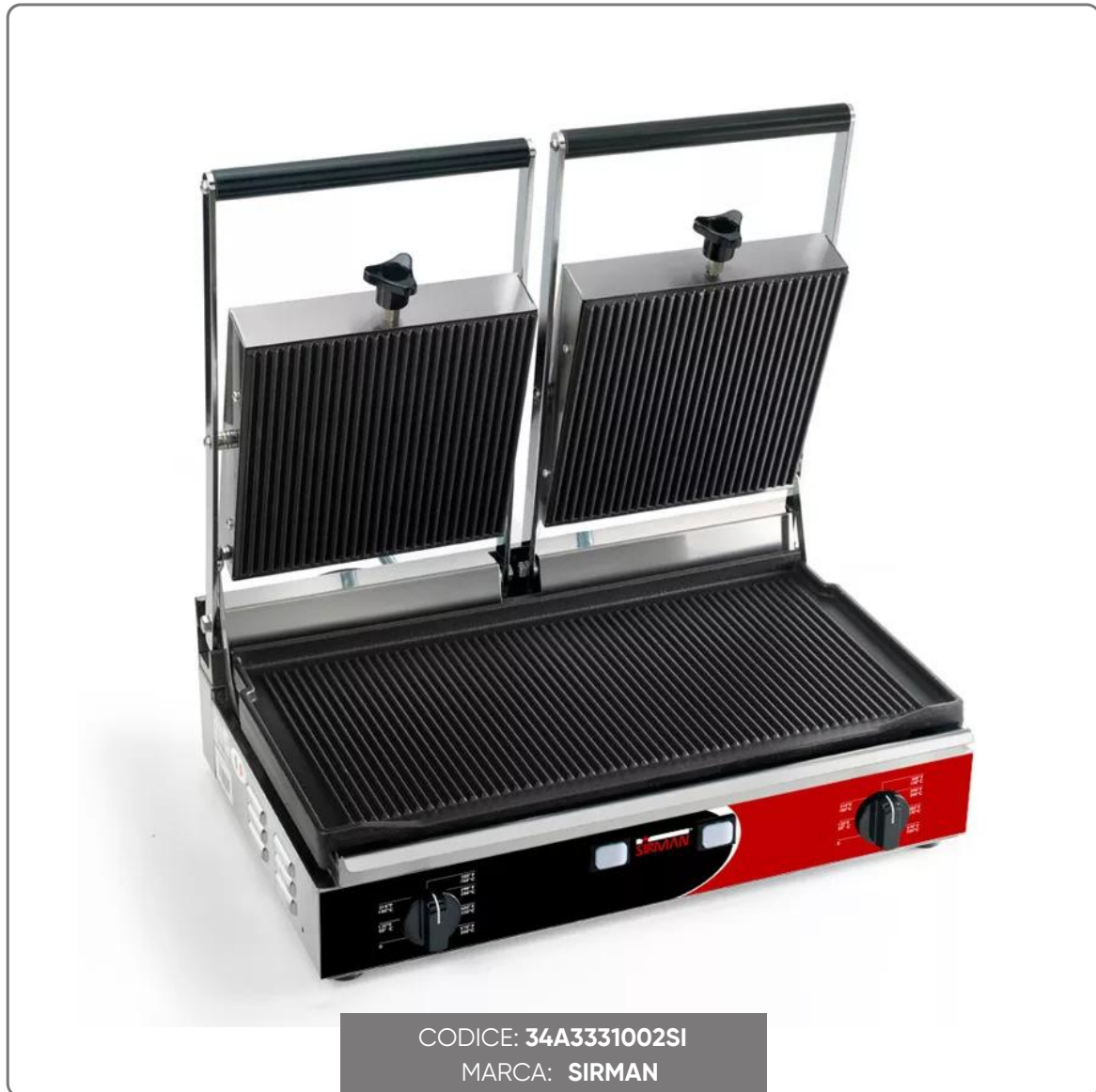


**DOPPELTE GERILLTE GUSSEISERNE GRILLPLATTE 51,5X43,5X(h)23,5
CM 3000 W - CE**



vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

Geeignet zum Garen aller Arten von Fleisch, Fisch, Eiern, Gemüse, Käse, d.h. aller Speisen, die auf den Teller gebracht werden. Ideal für gefüllte Toasts, heiße Sandwiches in verschiedenen Dicken und Größen. Sie ist einfach zu handhaben und zu positionieren und bietet eine große Arbeitsfläche auf kleinem Raum.

Langlebige Gusseisenplatten, die mit keramischer Lebensmittelemaillierung behandelt wurden, um Hygiene und Beständigkeit gegen Säuren und Salze sowie absolute Oxidationsbeständigkeit zu gewährleisten.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Struktur aus Edelstahl
- Platten aus Gusseisen mit Glaskeramik-Behandlung
- Maximale Festigkeit und Haltbarkeit
- Hervorragende Wärmeleitfähigkeit
- Extrem leicht zu reinigen
- Selbstausgleichende Deckplatten mit einstellbarer Härte nach den Anforderungen des Bedieners

- Gepanzerte Heizelemente, die auf die Platten aufgetragen sind, um eine optimale Wärmeleitfähigkeit zu gewährleisten
- Zwei einstellbare Thermostate bis 300 °C (getrennte Regelung der beiden Plattenhälften)
- Ideal für hohe Arbeitsbelastungen und Dauereinsatz
- Abmessungen 51,5X43,5x(h)23,5 cm
- Leistung 3000 Watt
- Einphasige Stromversorgung
- Nutzfläche 50X25,5 cm
- Nettogewicht 28 kg