



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

## PIASTRA PANINI PREMIUM DOPPIA CON PIANO COTTURA IN GHISA RIGATO - POTENZA 3500 WATT

COD: PFPGP2L



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

#### PIASTRA PANINI PREMIUM DOPPIA CON PIANO COTTURA IN GHISA RIGATO - POTENZA 3500 WATT

La **piastra panini** è utile **per scaldare o cucinare in poco tempo ottimi panini, toast, focacce, pizzette e hamburger**

La piastra panini ha una **struttura** realizzata **in acciaio inox**.

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - [WWW.PROJECTFOOD.IT](http://WWW.PROJECTFOOD.IT)

**Le piastre di cottura sono in ghisa** : Sia la parte superiore sia la parte inferiore sono rigate di dimensione **L520xP230 mm**

Il macchinario è **facile da utilizzare** grazie alla presenza di due **comandi per zona cottura**:

- **Regolatore di temperatura da 0°C a 300°C**
- **Interruttore ON/OFF**

Le **resistenze sono integrate nella piastra in ghisa** quindi garantiscono un **calore omogeneo**

#### **DOTAZIONE DI SERIE**

- Cavo di alimentazione e spina
- **Maniglia termoisolante** per alzare e abbassare la piastra superiore

**Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990**

#### **DATI TECNICI**

<b>Peso</b>	33 kg
<b>Zona Cottura</b>	Singola
<b>Dimensioni Esterne LxPxH (mm)</b>	L550xP3350xH250 mm
<b>Struttura Esterna Piastra</b>	Ghisa
<b>Tipologia di Piano Cottura</b>	Tutta Rigata
<b>Diametro Piano Cottura</b>	L520xP230 mm
<b>Temperatura</b>	0°C a 300°C
<b>Alimentazione</b>	Monofase – 230V/1N/50 Hz
<b>Voltaggio</b>	230V/1N/50-60Hz
<b>Potenza (watt)</b>	3500 Watt