

Piastre in Ghisa

Struttura in acciaio inox - piano di cottura in ghisa - termostato di lavoro 0-300°C - il piano superiore è sempre rigato - il piano inferiore può essere liscio o rigato.

Kontaktgrills

Gehäuse aus Edelstahl - Kochfläche aus Gusseisenplatte - Arbeits-Thermostat 0-300° - die obere Fläche ist immer gerillt - die untere Fläche kann glatt oder gerillt sein.

Contact Grills

Stainless steel body - cast iron plate cooking surface - working thermostat 0-300° - the upper plate is always grooved - the lower plate can be smooth or grooved.

Grille à Panini

Structure en acier inox - surface de cuisson en fonte - thermostat de travail 0-300° - la plaque supérieure est toujours rainurée - la plaque inférieure peut être lisse ou rainurée.



MODELLO MODEL MODELL MODELE	POTENZA WATT POWER WATT LEISTUNG WATT PUISSANCE WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG BRANCHEMENT	DIMENSIONI PIANO COTTURA mm DIMENSIONS HOB mm ABMESSUNGEN KOCHFELD mm DIMENSIONS PLAQUE DE CUISSON mm	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm ABMESSUNGEN mm DIMENSIONS mm	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg NETTOGEWICHT Kg POIDS NET Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg BRUTTOGEWICHT Kg POIDS BRUT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm VERPACKUNGSABMESSUNGEN cm DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm
PG36R	2500	230/1N/50-60	360x270	410x400x250h	26,00	27,00	47x46x32h
PG36L					29,00	30,00	
PG45R	3000		450x270	510x400x250h	30,00	32,00	56x46x32h
PG45L					33,00	35,00	
PG52R	3500		520x230	550x350x250h	31,00	33,00	60x46x32h
PG52L					33,00	35,00	
PG52M		33,00			35,00		