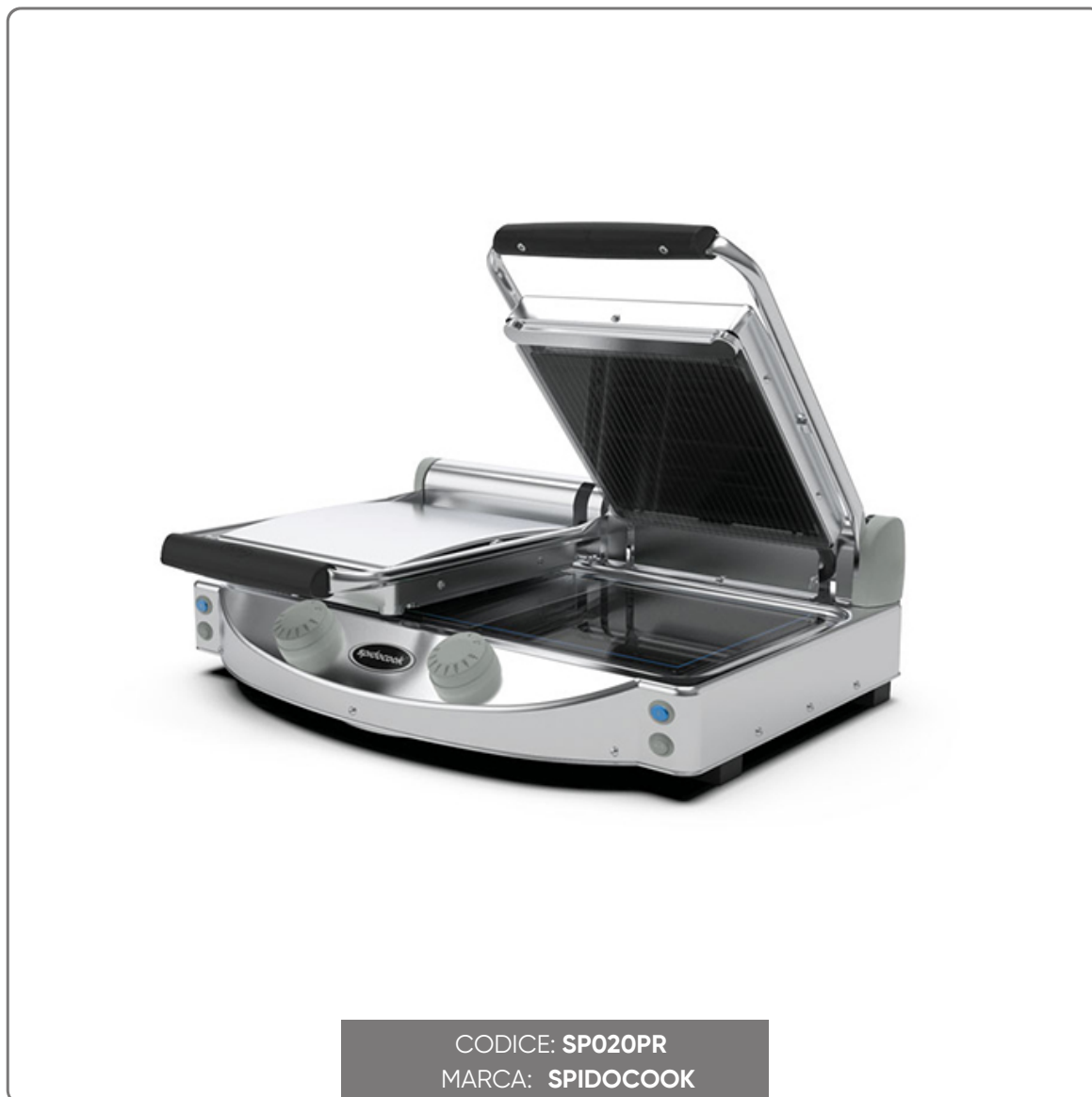


**PIASTRA SPIDOCOOK IN VETROCERAMICA DOPPIA cm.61,9x45,8x17,6
3000 W (liscia/rigata)**

Piastra Doppia Manuale Sp020pr – Piano Superiore Rigato Nero / Inferiore Liscio Nero



SOLUZIONI FOODSERVICE

La Piastra Doppia Manuale SP020PR è un sistema di cottura professionale a contatto con piani in vetroceramica ad alte prestazioni, progettata per offrire massima versatilità, efficienza e qualità di cottura.

Perfetta per paninoteche, hamburgerie, hotel, catering, bar, stazioni di servizio e food truck, questa piastra combina tecnologia avanzata e materiali di alta qualità per garantire risultati sempre impeccabili.

Caratteristiche principali

- Tecnologia SHB™ Plus – Innovativo sistema di riscaldamento combinato a contatto e per irraggiamento infrarosso, che assicura una distribuzione uniforme del calore e permette di raggiungere temperature fino a 400°C.
- Massima efficienza energetica – Grazie al sistema di isolamento termico Protek.Safe™, consente fino al 60% di risparmio sui tempi di preriscaldamento e sui consumi energetici, eliminando dispersioni di calore.
- Superfici in vetroceramica di alta qualità – Materiale antiaderente, non poroso e resistente agli shock termici, che garantisce una cottura uniforme e una pulizia facile e veloce.
- Design professionale e funzionale – Piano superiore rigato nero per ottenere la classica grigliatura su panini, carne e verdure, e piano inferiore liscio nero per una cottura omogenea e delicata.
- Controllo manuale della temperatura – Per adattarsi facilmente a diversi tipi di cottura e alimenti.

Specifiche tecniche:

- Modello: SP020PR
- Dimensioni piano: 2 × 250 × 250 mm
- Tensione: 230 V~ 1N
- Frequenza: 50 / 60 Hz
- Potenza elettrica: 3 kW
- Peso netto: 17 kg
- Dimensioni (LxPxH): 619 × 458 × 176 mm

Ideale per:

- Hotel
- Food trucks
- Servizi catering
- Stazioni autostradali e aeroporti
- Paninoteche e hamburgerie
- Bar e caffetterie