

Plancha de vitr. GP1200, acanalada



- ▶ Superficie de cocción ranurada: an. 385 x prof. 285 mm
 - ✓ Vitrocerámica Schott Ceran
- ▶ Superficie de cocción rebajada con bandeja colectora de grasa
 - ✓ Para una limpieza sencilla
- ▶ Asas laterales
 - ✓ Para un transporte sencillo y seguro°

Descripción

Saludable, eficiente y rápido

Cómoda preparación de platos directamente sobre la superficie de cocción que tan solo requiere añadir un poco de grasa. Preparación saludable y cuidadosa de pescado, carne o verduras con un atractivo aspecto de parrilla. Ideal para cocinas a la vista.

Características

• Rango de temperatura:	50 °C a 250 °C
• Potencia nominal:	1,2 kW 230 V 50 Hz
• Depósito colector de grasa:	Sí
• Control:	Electrónico
	Muletilla
• Medidas campo de cristal:	an. 385 x prof. 285 mm
• Medidas superficie de parrilla:	an. 310 x prof. 190 mm
• Cantidad zonas de calor:	1
• Regulación de la temperatura:	Continua
• Protección contra sobrecalentamientos:	Sí
• Diseño superficie de parrilla:	Ranurada
• Interruptor de encendido/apagado:	No
• Protección antisalpicaduras:	Disponible de manera opcional
• Con asa(s):	Sí
• Apto para GN:	No
• Material superficie de parrilla:	SCHOTT CERAN®
• Superficie de parrilla rebajada:	Sí

▶ Continúa en la siguiente página

Plancha de vitr. GP1200, acanalada

- Incluye: 1 rascador para vitrocerámica
- Material: Acero inoxidable
- Indicación importante: -
- Luz indicadora: Precalentamiento
- Medidas: an. 640 x prof. 365 x al. 63 mm
- Peso: 4,3 kg

