## --- Piastre scaldapanini in ghisa

Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione. Struttura in acciaio inox.

Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura: massima robustezza e durata e ottima conducibilità termica.

Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento.

Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.

Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.



| Codice                 | Descrizione                  | Dimensioni piastra<br>L x P<br>mm | Termostato<br>regolabile<br>n° | L x P x H<br>mm | Peso<br>kg | Potenza<br>assorbita<br>W | Alimentazione V/Hz/fase |
|------------------------|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------|------------|---------------------------|-------------------------|
| <b>S</b> I34A1301002SI | Piastra singola rigata       | 250 X 255                         | 1                              | 260 x 435 x 235 | 16         | 1550                      | 230/50/1                |
| <b>SI</b> 34A3331002SI | Piastra doppia rigata        | 500 X 255                         | 1 + 1                          | 515 X 435 X 235 | 28         | 3.000                     | 230/50/1                |
| <b>SI</b> 34A3661002SI | Piastra doppia liscia rigata | 500 X 255                         | 1 + 1                          | 515 X 435 X 235 | 28         | 3.000                     | 230/50/1                |
| <b>SI</b> 34A3631002SI | Piastra doppia liscia rigata | 500 X 255                         | 1 + 1                          | 515 X 435 X 235 | 28         | 3.000                     | 230/50/1                |

## --- Piastra in ghisa per cialde/waffel



- 2 modelli quadrati 4 x 6
- Controllo termostatico
- Manico isolato
- Vaschetta antigoccia removibile



- La rotazione di 180° a sinistra/destra
- Custodia in acciaio inox.
- Display digitale per la programmazione e il salvataggio il tempo di cottura e la temperatura.

• Include vassoio di raccolta.



| Codice           | Descrizione                        | N. pose | Temperatura | LxPxH           | Peso | Potenza<br>assorbita | Alimentazione |
|------------------|------------------------------------|---------|-------------|-----------------|------|----------------------|---------------|
|                  |                                    |         | °C          | mm              | kg W |                      | V/Hz/fase     |
| <b>HI</b> 212103 | Piastra doppia per waffel quadrati | 4 x 6   |             | 480 x 320 x 226 |      | 1.500                | 230/50/1      |
| KRWMR17          | Piastra singola per waffel tondi   | 24 X 4  | 125-230°C   | 250 x 280 x 385 | 10,5 | 1.000                | 230/50/1      |



## ---> Piastre scaldapanini in vetroceramica





|                   |   | 7         |                                  |         |                 |            | E :                       |                            |
|-------------------|---|-----------|----------------------------------|---------|-----------------|------------|---------------------------|----------------------------|
| Codice            | Descrizione                                 | Modello   | Dimensionipiano<br>cottura<br>mm | Temper. | L x P x H<br>mm | Peso<br>kg | Potenza<br>assorbita<br>W | Alimentazione<br>V/Hz/fase |
| <b>UX</b> XP010E  | Singola - piani lisci - manopola digitale   | SPIDOCOOK | 1 da 250 x 250                   | 0 - 400 | 331 x 458 x 176 | 10         | 1.500                     | 230/50-60/1                |
| <b>UX</b> XP010P  | Singola - piani lisci - manopola manuale    |           | 1 da 250 x 250                   | 0 - 400 | 331 x 458 x 176 |            | 1.500                     | 230/50-60/1                |
| <b>UX</b> XP020   | Doppia - piani lisci - manopola manuale     | SPIDOCOOK | 2 da 250 x 250                   | 0 - 400 | 619 x 458 x 176 |            | 2.000                     | 230/50-60/1                |
| <b>UX</b> XP020E  | Doppia - piani lisci - manopola digitale    | SPIDOCOOK | 2 da 250 x 250                   | 0 - 400 | 619 x 458 x 176 | 17         | 3.000                     | 230/50-60/1                |
|                   |   |           |                                  |         |                 |            |                           |                            |
| <b>UX</b> XP010PR | Singola - piani sup. rigati - man. manuale  | SPIDOCOOK | 1 da 250 x 250                   | 0 - 400 | 331 x 458 x 176 | 10         | 1.500                     | 230/50-60/1                |
| <b>UX</b> XP010ER | Singola - piani sup. rigati - man. digitale | SPIDOCOOK | 1 da 250 x 250                   | 0 - 400 | 331 x 458 x 176 | 10         | 1.500                     | 230/50-60/1                |
| <b>UX</b> XP020R  | Doppia - piani sup. rigati - man. manuale   | SPIDOCOOK | 2 da 250 x 250                   | 0 - 400 | 619 x 458 x 176 | 17         | 2.000                     | 230/50-60/1                |
| UXXP020ER         | Doppia - piani sup. rigati - man. digitale  | SPIDOCOOK | 2 da 250 x 250                   | 0 - 400 | 619 x 458 x 176 | 17         | 3.000                     | 230/50-60/1                |
|                   |   |           |                                  |         |                 |            |                           |                            |

