



TOP

piastre sandwich grills

- Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata con smalto alimentare vetrificato, per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione.
- Disponibile con piastre in ghisa lisce, rigate o miste o con piastre inox lisce.
- Struttura in acciaio inox.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura:
 - Massima robustezza e durata.
 - Ottima conducibilità termica.
 - Estrema facilità di pulizia.
- 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.
- Timer meccanico opzionale.

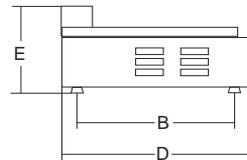
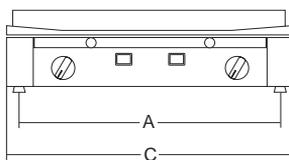


TOP R TIMER

- Long life cast iron plates, which ensure hygiene, acid and salt proofness and resistance to oxidation.
- Ribbed, smooth or mixed ribbed/smooth cast iron or smooth stainless steel surfaces available.
- Structure in stainless steel.
- Cast iron plates with ceramic coating treatment:
 - Highest sturdiness and life time.
 - Perfect thermal conductivity.
 - Very easy to clean.
- Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity.
- Two adjustable thermostats up to 300° C, which enable to use the plates separately.
- Heavy-duty machine.
- Mechanical timer available.



Legenda modelli
Models key



				A	B	C	D	E			
	watt	1ph	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Top	1.800	1ph	500x255	475	275	515	435	170	18	560x430x270	20



TOP L TIMER



TOP X TIMER