

SKU: L2BK

**Beckers**

## **Piastra grill Modello L2 in ghisa doppia piano Liscio**



### **Descrizione**

#### **Piastra grill doppia liscia L2 in ghisa: ideale per panini, piadine e snack**

La piastra grill Modello L2 in ghisa è pensata per chi cerca uno strumento affidabile e compatto per la cottura uniforme di panini, piadine, toast e snack caldi. Il doppio piano liscio, superiore e inferiore, assicura un contatto completo con il prodotto, garantendo una doratura omogenea e un risultato costante durante tutto il servizio.

La struttura in acciaio inox, abbinata alle piastre in ghisa, rende questa attrezzatura robusta, resistente all'uso intensivo e semplice da pulire a fine giornata. È una soluzione pratica per bar, paninoteche, tavole calde, chioschi e piccole cucine professionali che hanno bisogno di velocità senza rinunciare alla qualità.

#### **Caratteristiche tecniche della piastra grill L2**

La piastra L2 è una macchina elettrica con piastre in ghisa e telaio in acciaio inox, dotata di doppio termostato separato per una gestione precisa della temperatura. La potenza è di 1800 W per ciascun lato, per un totale di 3600 W, con alimentazione 220-240 V e frequenza 50-60 Hz, valori ideali per l'utilizzo quotidiano nel settore Ho.Re.Ca.

- Piastre in ghisa con telaio in acciaio inox

- Potenza: 1800 W (x2) / 220-240 V / 50-60 Hz
- Piano di cottura: 240 x 480 mm
- Peso: 27 kg
- Superficie di cottura: liscia sopra, liscia sotto
- Doppio termostato separato per il controllo indipendente delle due piastre
- Range di temperatura: da 50 °C a 300 °C
- Dimensioni imballo: 630 x 440 x 270 mm

Il doppio termostato permette di impostare e mantenere temperature differenti sui due lati della piastra, così puoi adattare la cottura in base al tipo di prodotto, riducendo i tempi di attesa e migliorando l'organizzazione del lavoro.

## Dimensioni e ingombro

Pur offrendo un piano di cottura ampio, la piastra grill L2 mantiene dimensioni compatte che la rendono facilmente integrabile su banchi già attrezzati o in spazi ridotti.

- Lunghezza: 56,5 cm
- Profondità: 31 cm
- Altezza: 22 cm

Queste dimensioni la rendono perfetta per linee snack, back bar e piccoli laboratori, dove ogni centimetro di spazio deve essere sfruttato con attenzione.

## Perché scegliere la piastra L2 per il tuo locale

- Cottura uniforme grazie al doppio piano liscio in ghisa
- Struttura solida in acciaio inox adatta a un uso professionale intensivo
- Regolazione della temperatura ampia, da 50 °C a 300 °C
- Doppio termostato per una gestione indipendente delle due zone
- Ideale per panini, toast, piadine e snack in bar, bistrot e tavole calde

Se cerchi una piastra elettrica professionale semplice da usare, veloce da gestire e costruita per durare, la Modello L2 in ghisa doppio piano liscio è una scelta concreta per migliorare la produttività del tuo locale e la qualità delle preparazioni servite ai clienti.

## Scheda Tecnica

| Attributo       | Valore   |
|-----------------|----------|
| Altezza (cm)    | 22       |
| Lunghezza (cm)  | 56.5     |
| Profondità (cm) | 31       |
| Temperatura °C  | 50 / 300 |

| Attributo              | Valore |
|------------------------|--------|
| Model Number for EPREL | L2BK   |