



## Vitro-Grill Modelo económico

Puede ser utilizado como una plancha convencional de fundición, pero con muchas más ventajas de uso. Entre ellas podemos destacar:

- Alto rendimiento debido al elevado calor residual: cocina pero no consume.
- Facilidad y rapidez de uso. Este "Vitro-Grill" está prácticamente en condiciones de uso nada más conectarlo.
- Produce pocos humos, ya que las grasas y jugos no llegan a tocar directamente la fuente de calor.
- El marco y las asas del aparato, aún después de muchas horas de funcionamiento, no se calientan.
- Facilidad de limpieza. Simplemente mediante una rasqueta se retira la suciedad y se puede seguir cocinando.
- Puede utilizarse tanto para cocinar alimentos a la plancha como para utilizar recipientes de cocina.
- Mando regulador en poliamida.
- Piloto de encendido al accionar el regulador de energía.

## CARACTERÍSTICAS

Chasis:	Acero inoxidable AISI 304 de 0,6mm
Potencia (en W):	1800
Superficie Cocción:	400x300mm
Cristal:	cerámico apto para cocina directa en medidas apropiadas al modelo y de 4mm de grosor.
Cable de red:	1,5m
Regulador:	230V / 13A (52-308°C)
Dimensiones (en mm):	515x325x75mm
Dimensiones (en mm):	515x325x75mm