



Caratteristiche P1L - P2L Bistecchiera a piastre radianti elettriche, in ghisa speciale per un maggior mantenimento del calore. Il modello P2L è dotato di termostato per regolare, a differenti temperature, le due parti della bistecchiera e ridurre così il consumo di energia. Struttura in acciaio inox 18/8. P2L: 2 piastre. P1L: 1 piastra.

P1L BISTECCHIERA • STEAK GRILL • GRILL-VIANDE • GRILLEGERÄT • GRILL

P1L - P2L Features: Steak grill with electric radiant plates made of special cast iron maintaining heat longer. The P2L has a thermostat for separately adjusting the temperature of each side of the steak grill, giving a considerable energy saving. 18/8 stainless steel structure. P2L: 2 plates. P1L: 1 plate.

Caractéristiques P1L - P2L Grille-viande à plaques chauffantes électriques, en fonte spéciale pour conserver plus longtemps la chaleur. Le modèle P2L dispose d'un thermostat servant à régler, à des températures différentes, les deux parties du grille-viande et à réduire ainsi la consommation d'énergie. Corps en acier inox 18/8. P2L: 2 plaques. P1L: 1 plaque.

Características P1L - P2L Grill de placas radiantes eléctricas, de hierro fundido especial para un mayor mantenimiento del calor. El modelo P2L está dotado de termostato para regular, a diferentes temperaturas, las dos partes del grill y reducir, de esta manera, el consumo de energía. Estructura de acero inoxidable 18/8. P2L: 2 placas. P1L: 1 placa.

Eigenschaften P1L - P2L Grillgerät mit elektrischen geheizten Platten aus speziellem Gießisen für eine erhöhte Wärmespeicherung. Das Modell P2L ist mit einem Thermostat ausgestattet, das eine unterschiedliche Temperaturregulierung der beiden Platten ermöglicht: dadurch wird Energie gespart. Struktur aus rostfreiem Stahl 18/8. P2L: 2 Platten. P1L: 1 platte.

BISTECCHIERA / STEAK GRILL GRILL VIANDE / GRILLEGERÄT BISTECCHIERA	mod. P2L	H 28/11" -50/19,6"	L 52/20,4"	P 44/17,3"	W4 X 750	V. 220
	mod. P1L	H 28/11" -50/19,6"	L 38/14,9"	P 44/17,3"	W2 X 750	V. 110/220