

BAR  
EQUIPMENT

# Piastra scalda brioche con gelato

BRIOCHE WARMER GELATO PANINI PRESS MACHINE



La piastra scalda brioche con gelato T14 è stata progettata per le gelaterie e pasticcerie aperte anche durante il periodo invernale. La compatta e robusta T14 permette di scaldare fragranti brioches e panini farciti con gelato, confetture o creme.

La piastra antiaderente è in grado di sigillare i bordi in pochi secondi mantenendo freddo e cremoso il gelato all'interno. Il rivestimento in alluminio teflonato assicura ridotti consumi energetici e garantisce una rapida pulizia.

*The T14 has been specially designed for ice-cream parlours and pastry shops that are open in winter. This strong, compact griddle allows you to warm up delicious brioches and sandwiches filled with ice-cream, jam or cream. The non-stick plate is designed to seal the edges in seconds, insuring the ice-cream filling remains cold and creamy. The Teflon-coated aluminium reduces energy consumption and is quick and easy to clean.*



# T14

PIASTRA ELETTRICA  
/ ELECTRIC PRESS MACHINE



DETTAGLI  
/ DETAILS



COLORE  
/ COLOUR

INOX  
INOX

## MATERIALE

/ MATERIAL

Corpo in acciaio inox, piastra in alluminio teflonato / Stainless steel body non-stick teflon-coated aluminium plate

## FUNZIONAMENTO

/ FUNCTIONING

Avviamento resistenza all'accensione con timer programmabile su display / Heating elements start-up with setting timer on display

## TENSIONE, POTENZA

/ VOLTAGE, POWER

220-240 V – 50/60 Hz, 1.000 W

## DIMENSIONI

/ DIMENSIONS

250 x 450 x 270h mm

## PESO NETTO

/ NET WEIGHT

7 kg