

Grill de Contact Panini - Plaque Rainurée/Lisse

HN263662



Ce **Grill de Contact "Panini" à Plaques Rainurée/Lisse 340 x 230mm** est équipé d'un bac collecteur de graisses et de bords anti-éclaboussures pour une hygiène optimale et un nettoyage facilité. Son thermostat est réglable en continu de 0 °C à 300 °C. Conçu en acier inoxydable, il dispose de plaques en fonte émaillée. Ce grill robuste et fiable est idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Zone de Chauffe : 1	Type de Plaque : Rainurée / Lisse
Température Minimum (°C) : 0	Température Maximum (°C) : 300	Revêtement de la Plaque : Fonte
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 430	Profondeur (mm) : 370
Hauteur (mm) : 210	Poids (kg) : 17.78	Matière : Acier
Puissance (W) : 2200	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 340 x 230	Domaine d'utilisation : Intérieur
Type d'Inox : Acier Inox 18/10		

Informations Logistiques :

Largeur : 540 mm	Profondeur : 540 mm	Hauteur : 540 mm
------------------	---------------------	------------------