Grill de contact Panini XL code: 263624

Le boîtier en acier inoxydable garantit la durabilité.
Plaques en fonte émaillée, faciles à nettoyer et à entretenir.
Des éléments chauffants à haute puissance permettent de chauffer rapidement le gril.
La température peut être réglée en continu jusqu'à 300 °C à l'aide du thermostat.
Les ouvertures de ventilation protègent le grill contre la surchauffe.
Le grill inférieur est équipé de bords à l'arrière et sur les côtés et d'un bac égoutoir amovible, facilitant le nettoyage.
Les pieds en caoutchouc réduisent les risques de mouvement accidentel pendant l'utilisation.
Voyants lumineux pour les fonctions allumage et chauffe.
Protection IPX3.
Réinitialisation manuelle du dispositif de sécurité et protection contre la surchauffe.
Montée et retour à température rapides.
Réglage de température avec bouton rotatif.
Livré avec une brosse de nettoyage et une clé Allen.
La grille supérieure peut être soulevée à l'aide de la poignée résistante à la chaleur et verrouillée dans n'importe quelle position grâce au mécanisme à ressort.
Parfait pour griller et chauffer du pain, des morceaux de viande, des saucisses et des légumes Il y a une grande surface de grill adaptée à la préparation des vrais paninis italiens qui leur donne les rayures brunes caractéristiques.
Les grills supérieur et inférieur sont rainurés.
Poids net : 25 kg





CARACTÉRISTIQUES

Panneau de commandes	Analogique	Programmable	Non
Puissance (fournie) (W)	2700	Longueur intérieure (mm)	450
Largeur (mm)	548	Largeur intérieure (mm)	270
Profondeur (mm)	464		
Hauteur (mm)	216		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369263624	Emballages en plastique (en grammes)	314
Code Intrastat	85166070	Pays d'origine	Chine
Unité de vente par palette	15	Quantité d'emballage GS1	1
		Poids brut (kg)	31.21