

Grill de Contact Panini - Plaque Rainurée/Lisse

HN263662



Ce **Grill de Contact "Panini"** à Plaque 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 :

Matière : Acier	Alimentation : 230 V	Zone de Chauffage : 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
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
------------------	---------------------	------------------