

Kontaktní gril Panini XL code: 263624

Kryt z nerezové oceli zaručuje dlouhou životnost.
Plotny jsou vyrobeny z litiny se smaltovaným povrchem, což usnadňuje jejich čištění a údržbu.
Vysoce výkonná topná tělesa zajišťují rychlé nahřátí grilu.
Teplotu lze plynule nastavit až do 300°C pomocí termostatu.
Ventilační otvory chrání gril před přehřátím.
Spodní část grilu je vybavena zadním a bočními lemy a vyjímatelnou odkapávací miskou pro snadnější čištění.
Gumové nožky snižují nechtěný pohyb během používání.
Kontrolky signalizující napájení a ohřev.
Ochrana IPX3.
Manuální reset bezpečnosti a ochrana proti přehřátí.
Rychlé zahřívání a obnovení teploty.
Regulace termostatem s otočným knoflíkem.
Dodává se s čistícím kartáčkem a imbusovým klíčem.
Horní grilovací desku lze zvednout pomocí tepelně izolované rukojeti a díky pružinovému mechanismu ji zajistit v libovolné poloze.

Ideální pro grilování a ohřívání chleba, masa, klobás a zeleniny. Pro použití v barech, restauracích a cateringových firmách

Pouzdro z nerezové oceli 18/10

Velká grilovací plocha pro přípravu originálních italských panini s výrazně propečenými proužky.

2 vlnité litinové varné desky s nepřilnavým povrchem

Výkonná topná tělesa

Plynulá regulace teploty pomocí termostatu od 0°C do 300°C

Vestavěná kontrolka

Síťový spínač

Ochrana proti přehřátí - větrací otvory v krytu

Rukojeť bez vyhřívání

Pružinový mechanismus pro zajištění víka v jakékoli poloze

Odnímatelná odkapávací miska

Snadné čištění

1,7 m dlouhý elektrický kabel s uzemněnou zástrčkou

Gumové nožičky pro stabilizaci jednotky

Čistá hmotnost: 25 kg

Kartáček na čištění desek je součástí dodávky

- + Velké rýhované litinové grilovací desky pro přípravu pravých italských panini
- + Účinná topná tělesa
- + Mechanizm sprężynowy umożliwiający zablokowanie pokrywy w dowolnej pozycji
- + Rukojeť bez vyhřívání
- + Kartáček na čištění desek je součástí dodávky



Kód	V	W	LxWxH (W)
263624	230	2700	548x464x(H)216