

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



SPECIFIKACE

Ovládací panel	Analogové
Příkon (příkon) (W)	2700
Délka (mm)	548
Šířka (mm)	464
Výška (mm)	216

Programovatelné	Ne
Vnitřní délka (mm)	450
Vnitřní šířka (mm)	270



HENDI

Tools for Chefs

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

EAN	8711369263624
Kód Intrastat	85166070
Prodejní jednotky na paletu	15

Hmotnost plastových obalů (g)	314
Země původu	Čína
Balicí množství GS1	1
Hrubá hmotnost (kg)	31.21