## 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 antiéclaboussures 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
T III A : 1 40/40		

Type d'Inox : Acier Inox 18/10

## **Informations Logistiques:**

