

# 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 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 :

|                                |                                                     |                                   |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 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 |
| Type d'Inox : Acier Inox 18/10 |                                                     |                                   |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 540 mm | Profondeur : 540 mm | Hauteur : 540 mm |
|------------------|---------------------|------------------|