

Контактный гриль Panini XL

263624

Идеально подходит для приготовления на гриле и разогрева хлеба, кусков мяса, сосисок, овощей и т. д. Чугунные эмалированные жарочные поверхности просты в уходе и чистке. Корпус из нержавеющей стали 18/10 гарантирует долговечность. Нагревательные элементы высокой мощности быстро нагревают грили. Температуру можно задавать непрерывно с помощью термостата, от 0 °C до 300 °C. Вентиляционные отверстия защищают гриль от перегрева. Нижний гриль оснащен задним и боковыми бортиками и съемным поддоном для сбора капель, что облегчает очистку. Верхний гриль поднимается с помощью жаропрочной ручки и фиксируется в любом положении благодаря пружинному механизму. Оснащен сетевым выключателем со встроенным индикатором, индикатором предварительного нагрева и кабелем питания 1,7 м с заземленной вилкой. Резиновые ножки снижают вероятность случайного движения во время использования. Щетка для чистки гриля входит в комплект.



Для использования в барах, ресторанах и кейтеринговых компаниях Корпус из нержавеющей стали 18/10 Большая поверхность гриля позволяет приготовить оригинальные итальянские панини с характерными румяными полосками 2 чугунные рифленые плиты с антипригарным покрытием Мощные нагревательные элементы Температура плавно регулируется с помощью термостата в диапазоне: от 0 °C до 300 °C Встроенный индикатор Сетевой выключатель Защита от перегрева - вентиляционные отверстия в корпусе Прохладная ручка Пружинный механизм, позволяющий зафиксировать крышку в любом положении Съемный поддон для капель Легко очистить Электрический кабель длиной 1,7 м с заземляющей вилкой Резиновые ножки, стабилизирующие устройство Вес нетто: 25 кг В комплекте щетка для чистки плит

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu



HENDI

Tools for Chefs

Характеристики

Область использования	: кухня
Напряжение	: 230
Диапазон температур от / минимальной температуры (°C)	: 0°C
Диапазон температур до / максимальная температура (°C)	: 300°C
Единица измерения температуры	: Цельсий
Длина кабеля (мм)	: 1700
Требуется установка электриком	: нет
длина (мм)	: 548
ширина (мм)	: 464
высота (мм)	: 231
внутренняя длина (мм)	: 450
внутренняя ширина (мм)	: 270
Входящая мощность (Вт)	: 2700
Панель управления	: аналоговый
Программированный	: нет
Measurements	: 548x464x(H)231

Транспортные характеристики

EAN	: 8711369263624
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 31.21
Вес нетто (kg)	: 29.37
Sales units per pallet	: 15
Plastic packaging (gram)	: 314

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu