



HENDI

Tools for Chefs

Parrilla de contacto para kebab XL code: 263525

Carcasa hecha de acero inoxidable, garantiza durabilidad.
Placas hechas de hierro fundido recubierto con esmalte, fáciles de limpiar y mantener.
Resistencias de alta potencia calientan rápidamente la parrilla.
La temperatura puede ajustarse continuamente hasta 300°C usando el termostato.
Las aberturas de ventilación protegen la parrilla contra el sobrecalentamiento.
Parrilla inferior equipada con bordes traseros y laterales, y bandeja de goteo extraíble para facilitar la limpieza.
Las patas de goma reducen el movimiento accidental durante el uso.
Luces indicadoras para alimentación y calefacción.
Protección IPX3.
Reinicio manual de seguridad y protección contra sobrecalentamiento.

Rápido calentamiento y recuperación.
Control de termostato con perilla giratoria.
Se suministra con cepillo de limpieza y llave Allen.
La parrilla superior se puede levantar usando el asa resistente al calor y bloquearse en cualquier posición gracias al mecanismo con muelle.
Perfecta para asar y calentar pan, carne, salchichas y verduras. Placas de cocción superior e inferior estriadas.
Distribución de calor independiente para las placas superior e inferior.
Elementos calefactores tipo tubo.
Dimensiones de la superficie de asado:
- 263525: superior 352x268 mm, inferior 378x340 mm.
- 263532: superior 455x260 mm, inferior 478x345 mm.
La placa superior más pesada aplica mayor presión para un asado más eficiente y uniforme.

- + Placa superior pesada para prensar perfectamente y asar uniformemente los kebabs y panes planos.
- + Las placas de hierro fundido acanaladas crean una apariencia auténtica de parrilla.
- + La bandeja de goteo extraíble ayuda a mantener más limpio el área de trabajo.
- + La alta temperatura de la parrilla permite una cocción rápida durante las horas pico.



CÃ³digo	V	W	LxWxH (W)
263525	220-240	2500	408x455x(H)223