

Parrilla de contacto Panini XL code: 263624

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. Amplia superficie de grill para preparar auténticos paninis italianos y conseguir sus características marcas doradas.
Tanto la parrilla superior como la inferior están acanaladas.
Peso neto: 25 kg

- + Amplias parrillas acanaladas de hierro fundido en las que se pueden colocar incluso los tradicionales paninis italianos.
- + Los potentes elementos calefactores calientan rápidamente la parrilla hasta los 300°C.
- + La tapa con resorte se puede colocar y bloquear en cualquier posición.
- + El kit incluye un cepillo para la limpieza de la parrilla.



Código	V	W	LxWxH (W)
263624	230	2700	548x464x(H)216