

Grill de contact, kebab XL code: 263525

Le boîtier en acier inoxydable garantit la durabilité.
Plaques en fonte émaillée, faciles à nettoyer et à entretenir.
Des éléments chauffants à haute puissance permettent de chauffer rapidement le grill.
La température peut être réglée en continu jusqu'à 300 °C à l'aide du thermostat.
Les ouvertures de ventilation protègent le grill contre la surchauffe.
Le grill inférieur est équipé de bords à l'arrière et sur les côtés et d'un bac égouttoir amovible, facilitant le nettoyage.
Les pieds en caoutchouc réduisent les risques de mouvement accidentel pendant l'utilisation.
Voyants lumineux pour les fonctions allumage et chauffe.
Protection IPX3.
Réinitialisation manuelle du dispositif de sécurité et protection contre la surchauffe.
Montée et retour à température rapides.

Réglage de température avec bouton rotatif.
Livré avec une brosse de nettoyage et une clé Allen.
La grille supérieure peut être soulevée à l'aide de la poignée résistante à la chaleur et verrouillée dans n'importe quelle position grâce au mécanisme à ressort.
Parfait pour griller et chauffer du pain, des morceaux de viande, des saucisses et des légumes. Plaques de cuisson supérieure et inférieure rainurées.
Distribution indépendante de la chaleur pour les plaques supérieure et inférieure.
Éléments chauffants de type tube.
Dimensions de la surface de grillage :
- 263525 : supérieur 352 × 268 mm, inférieur 378 × 340 mm.
- 263532 : supérieur 455 × 260 mm, inférieur 478 × 345 mm.
Une plaque supérieure plus lourde applique une pression accrue pour un grillage plus efficace et uniforme.

-  Plaque supérieure lourde pour des wraps de kebab et des pains plats parfaitement pressés et uniformément grillés.
-  Les plaques en fonte nervurées confèrent aux aliments un aspect typiquement grillé.
-  Le bac d'égouttage amovible aide à garder le poste de travail plus propre.
-  Une température de grillage élevée permet une cuisson rapide pendant les heures de pointe.



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