

Grill de contact Panini XL code: 263624

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. Il y a une grande surface de grill adaptée à la préparation des vrais paninis italiens qui leur donne les rayures brunes caractéristiques.
Les grills supérieur et inférieur sont rainurés.
Poids net : 25 kg

- + Grands grills rainurés en fonte qui conviennent même à l'original panini italien.
- + Les puissants éléments chauffants chauffent rapidement le grill jusqu'à 300 °C
- + Le couvercle à ressort peut être placé et verrouillé dans n'importe quelle position.
- + Une brosse de nettoyage pour grill est incluse.



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