Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Grill contact - rainuré - plaque de gril simple - 22 cm

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 290 x 305 x 210
- Températures : +50°C à +300°C
- Puissance (kW) : 1.8
- Poids (kg) : 11.5
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

La friture sur un gril à contact est généralement plus saine, car vous utilisez peu d'huile ou de graisse. Avec ce gril de contact, vous pouvez faire frire des plats de viande, de poisson et de légumes. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer de délicieux paninis et sandwichs grillés. Le gril de contact étant de construction durable, cet appareil durera longtemps et résistera à une utilisation intensive. Il convient donc parfaitement aux cuisines d'hôtellerie et de restauration très fréquentées, qui nécessitent une utilisation quotidienne intensive.

Bac de récupération pratique inclus

Ce gril de contact professionnel est équipé de deux plaques de cuisson en fonte robustes et rainurées. Grâce aux stries, les plats obtiennent le motif de grillade caractéristique. La répartition de la chaleur de cet appareil est également très bonne. Les produits de boulangerie sont donc cuits de manière homogène. Grâce au thermostat variable, vous pouvez régler la bonne température entre 50 et 300ºC. Le témoin lumineux pratique indique que la bonne température est atteinte et que vous pouvez commencer à cuisiner. Le gril de contact est également équipé d'un bac de récupération.

Facile à nettoyer

Le nettoyage est très facile grâce au boîtier et à la poignée en acier inoxydable. Vous pouvez les nettoyer avec un chiffon humide

Caractéristiques

Puissance (kW)	1.8
Poids (en kg)	11.5
Référence constructeur	09300430
Couleur	No colour
Largeur (en cm)	29
Hauteur (mm)	210
Type de revêtement	Fonte
Zones de cuisson	Simple
Type de surface	Rainurée
Profondeur	305
Profondeur (mm)	305
Températures	50 °C à 300 °C
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	1.8
Dimensions extérieures (en mm)	290 x 305 x 210
voltage	230V

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
et de l'eau chaude. Les plaques du gril en fonte peuvent être nettoyées à l'aide de la brosse de nettoyage fournie. Avant de procéder, assurez-vous que l'appareil est éteint et que la fiche est retirée de la prise murale. Une fois que les plaques ont refroidi, mais sont encore chaudes au toucher, enlevez les résidus d'aliments à l'aide de la brosse. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou d'éponges à récurer. Séchez les plaques avec un chiffon doux. Les pieds en caoutchouc sur lesquels repose la grille de contact assurent une bonne stabilité de l'appareil. Caractéristiques • Boîtier et poignée en acier inoxydable • Équipé d'un bac de récupération et d'un voyant de température • Répartition optimale de la chaleur • Thermostat variable de 50°C à 300°C • Comprend une brosse de nettoyage Caractéristiques du produit • Poids net : 11,5 kg • Dimensions : B29 x D30,5 x H21cm B29 x D30,5 x H21cm • Plaque supérieure du gril : B21,4 x D21,4cm • Plaque inférieure du gril : B22 x D23,5cm • 230V/50Hz/1Phase 1800W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 290 x 305 x 210 • Températures : +50°C à +300°C • Puissance (kW) : 1.8 • Poids (kg) : 11.5 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	