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

Grill contact - rainuré - plaque de gril double - 2 x 22 cm

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 570 x 305 x 210
- Températures : +50°C à +300°C
- Puissance (kW) : 1.8
- Poids (kg) : 25
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Dans les cuisines très fréquentées, par exemple dans les restaurants, les cafés ou les cantines, ce gril à double contact est très utile. Il permet de préparer de nombreux plats en peu de temps. Outre les sandwichs et paninis grillés, vous pouvez également faire frire des hamburgers, du poisson, des légumes et d'autres produits sur la plaque de cuisson en fonte rainurée. Ce gril de contact professionnel est idéal pour une utilisation quotidienne intensive. Grâce à sa construction robuste, il dure longtemps et résiste à une utilisation intensive.

Excellente répartition de la chaleur

Ce gril robuste à double contact présente une excellente répartition de la chaleur, ce qui signifie que les aliments sont cuits uniformément. Comme tous les produits ne sont pas cuits à la même température, vous pouvez régler manuellement la température jusqu'à 300ºC. Grâce au voyant lumineux, le gril de contact vous indique exactement quand il est chaud et que vous pouvez commencer à cuisiner. Pour récupérer les graisses des plats, le gril est équipé d'un bac de récupération très pratique.

Brosse de nettoyage incluse

Le boîtier et la poignée sont en acier inoxydable de haute qualité et sont donc faciles à nettoyer. Il en va de même pour les plaques de cuisson rainurées en fonte. Avant de commencer le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale. Une fois

Caractéristiques

Puissance (kW)	1.8
Poids (en kg)	25
Référence constructeur	09300435
Couleur	No colour
Largeur (en cm)	57
Hauteur (mm)	210
Type de revêtement	Fonte
Zones de cuisson	Double
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)	570 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
que les plaques ont refroidi, mais sont encore chaudes, vous pouvez les nettoyer à l'aide de la brosse de nettoyage fournie et d'un peu d'eau chaude. N'utilisez pas de tampon à récurer ni de produits de nettoyage agressifs afin de ne pas endommager les plaques. Après le nettoyage, séchez la grille de contact avec un chiffon doux. Grâce aux pieds en caoutchouc, la grille de contact reste bien en place. 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 : 25 kg • Dimensions : 57 x 30,5 x 21 cm L57 x P30,5 x H21cm • Plaques de gril supérieures : B21,4 x D21,4cm • Plaques de gril inférieures : B22 x D23,5cm • 230V/50Hz/1Phase 2 x 1800W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 570 x 305 x 210 • Températures : +50°C à +300°C • Puissance (kW) : 1.8 • Poids (kg) : 25 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	