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 - 33,5 cm

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 410 x 305 x 210
- Températures : +50°C à +300°C
- Puissance (kW) : 2.2
- Poids (kg) : 17
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Utilisez ce gril de contact professionnel pour préparer de délicieux paninis ou de grands sandwichs. Sur les deux plaques de cuisson en fonte, vous pouvez également faire frire d'autres aliments, comme de la viande, des légumes ou du poisson. Grâce à sa surface rainurée, ce gril de contact est extrêmement polyvalent. Les plaques supérieure et inférieure sont toutes deux rainurées, ce qui crée le motif caractéristique du gril sur les aliments. Ce gril de contact convient parfaitement à une utilisation dans une cuisine professionnelle et, grâce à ses matériaux de haute qualité, il résiste à un usage quotidien intensif.

Régler soi-même la température exacte

Avec ce gril, la chaleur est répartie uniformément, de sorte que les aliments sont chauffés de manière homogène. La construction durable garantit une longue durée de vie au gril. Vous pouvez régler vous-même la température exacte à l'aide du thermostat variable, jusqu'à 300ºC. Le voyant lumineux indique exactement quand vous pouvez commencer à cuisiner. Le gril de contact dispose également d'un bac de récupération des graisses. Le boîtier et la poignée sont en acier inoxydable.

Nettoyage avec la brosse incluse

Ce gril de contact est facile à nettoyer grâce à son boîtier en acier inoxydable. Après avoir utilisé l'appareil, éteignez-le et débranchez-le. Attendez un peu que les plaques aient refroidi, mais qu'elles

Caractéristiques

Puissance (kW)	2.2
Poids (en kg)	17
Référence constructeur	09300436
Couleur	No colour
Largeur (en cm)	41
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)	2.2
Dimensions extérieures (en mm)	410 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
soient encore chaudes au toucher. À l'aide d'un peu d'eau chaude et d'une brosse, éliminez les éventuels résidus. Pour éviter les rayures, veillez à ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs et à ne pas nettoyer la plaque avec un tampon à récurer. La grille de contact est livrée avec une brosse de nettoyage prévue à cet effet. Séchez ensuite les plaques avec un chiffon doux et la grille de contact est prête pour la prochaine utilisation. La grille de contact repose sur des pieds en caoutchouc pour une meilleure stabilité. Caractéristiques • Boîtier et poignée en acier inoxydable • Équipé d'un bac de récupération et d'un voyant de température • Distribution optimale de la chaleur • Thermostat variable de 50°C à 300°C • Comprend une brosse de nettoyage Caractéristiques du produit • Poids net : 17 kg • Dimensions de l'appareil : 41 x 30,5 x 21 cm L41 x P30,5 x H21cm • Plaque supérieure du gril : L33,5 x P22cm • Plaque inférieure du gril : L33,5 x P22cm • 230V/50Hz/1Phase 2200W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 410 x 305 x 210 • Températures : +50°C à +300°C • Puissance (kW) : 2.2 • Poids (kg) : 17 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	