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

Grill contact - lisse - 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

Sur les plaques de cuisson en fonte lourde et lisse, vous pouvez griller et frire les sandwichs, paninis et autres plats les plus délicieux. Le gril contact étant doté de deux plaques de cuisson, vous pouvez facilement préparer des plats pour un grand nombre de personnes. Il est parfait pour servir du poisson, des légumes ou de la viande. Ce gril de contact professionnel est indispensable dans toute cuisine de restauration et, grâce à sa construction robuste, l'appareil durera longtemps.

Équipé d'un bac de récupération

Lors de la friture et de la cuisson au gril, la graisse s'écoule des produits sur la plaque. Le bac de récupération pratique recueille tout cela afin que le gril de contact reste propre. En outre, la chaleur est répartie de manière optimale, de sorte que les aliments sont cuits uniformément. Le fonctionnement est très convivial. Vous réglez la température à l'aide d'un thermostat variable qui peut gérer des températures comprises entre 50 et 300ºC. Pour rendre votre travail encore plus efficace, les voyants lumineux indiquent exactement quand les plaques de cuisson ont atteint la bonne température, après quoi vous pouvez commencer à cuire.

Comprend une brosse de nettoyage pratique

Le boîtier du gril de contact et la poignée sont tous deux en acier inoxydable. L'avantage de l'acier inoxydable est qu'il s'agit d'un matériau lisse, ce qui facilite le nettoyage. La sécurité étant

Caractéristiques

Puissance (kW)	1.8
Poids (en kg)	25
Référence constructeur	09300437
Couleur	No colour
Largeur (en cm)	57
Hauteur (mm)	210
Type de revêtement	Fonte
Zones de cuisson	Double
Type de surface	Lisse
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
primordiale, éteignez d'abord l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant. Laissez ensuite refroidir les plaques de cuisson jusqu'à ce qu'elles soient encore chaudes au toucher. La brosse de nettoyage fournie vous permet de nettoyer rapidement et facilement les plaques. Pour plus de stabilité, la grille de contact est équipée de pieds en caoutchouc. 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	