

Parilla contact "Panini" 1GR



Descripción

Plancha de contacto para paninis con una unidad de cocción, parte superior estriada, parte inferior lisa, 2,2 kW, lista para enchufar. Placas de hierro fundido, ancho 340 mm, hasta 300 °C. Cepillo de limpieza incluido. Para cafeterías y bistros que preparan a diario paninis, sándwiches y ciabattas con rayas de parrilla en la parte superior.

Características

• Medidas placa de parrilla arriba:	an. 340 x prof. 220 mm
• Medidas placa de parrilla abajo:	an. 345 x prof. 235 mm
• Color:	Gris plata
• Material planchas:	Hierro fundido Esmaltado
• Diseño superficie de parrilla:	Arriba ranurada, abajo lisa
• Depósito colector de grasa:	Sí
• Rango de temperatura:	50 °C a 300 °C
• Control:	Muletilla Manual
• Luz indicadora:	Precalentamiento Encendido/apagado
• Regulación de la temperatura:	Termoestático
• Tope de la placa superior regulable:	No
• Cantidad zonas de parrilla:	1
• Indicador digital:	No
• Temporizador:	No

► Continúa en la siguiente página

Parilla contact "Panini" 1GR

- Programación: -
- Interruptor de encendido/apagado: No
- Incluye: 1 cepillo de limpieza
- Conexión del aparato: Listo para conectar
- Potencia nominal: 2.2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Material: Acero inoxidable
- Indicación importante: -
- Medidas: an. 410 x prof. 400 x al. 200 mm
- Peso: 18,6 kg

