Grill kontaktowy 3600 2R

Opis

Podwójny grill kontaktowy z dwoma oddzielnymi płytami grillowymi, żebrowane płyty żeliwne, każda o szerokości 215 mm. 3,6 kW, gotowy do podłączenia, do 300 °C. Strefy grzewcze osobno regulowane. W zestawie Pojemnik na tłuszcz i szczotka do czyszczenia. Do barów szybkiej obsługi i gastronomii o ciągłym zapotrzebowaniu na grillowanie.

Cechy

• Strefy grzewcze osobno regulowane:	Tak
• Wymiary płyty grillowej górnej, każda:	szer. 215 x gł. 215 mm
• Wymiary płyty grillowej dolnej:	szer. 470 x gł. 230 mm
• Kolor:	Srebrno-szary
• Materiał płyt grillowych:	Żeliwo Emaliowane
• Wersja powierzchni grillowej:	Ryflowane
• Pojemnik zbiorczy na tłuszcz:	Tak
• Zakres temperatury:	50 °C do 300 °C
• Sterowanie:	Pokrętło Ręcznie
• Lampka kontrolna:	Nagrzewanie Wł./wył.
• Regulacja temperatury:	Termostatycznie
• Regulowany ogranicznik górnej płyty:	Nie
• Ilość jednostek grillowych:	2
• Wyświetlacz cyfrowy:	Nie

▶ Dalej na następnej stronie

Grill kontaktowy 3600 2R

• Timer:	Nie
• Programowanie:	-
• W zestawie:	1 szczotka do czyszczenia
• Przyłącze urządzenia:	Gotowe do podłączenia
• Moc przyłączeniowa:	3.6 kW | 230 V | 50/60 Hz
• Materiał:	Stal szlachetna
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm
• waga:	26 kg

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych

Grill kontaktowy 3600 2R

produkty dodatkowe

Papier do pieczenia 1/2 GN

• Jednostka zamówienia:	1 karton (12 dozowników papieru, po 100 arkuszy każdy)
• Dostosowane do GN:	Tak
• Format na arkusz:	1/2 GN, szer. 330 x głęb. 270 mm
• Odporność na wysoką temperaturę do:	220 °C
• Materiał:	Papier

Nr art. 150725V1
GTIN 4260248990044

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych