

Grill kontaktowy Panini XL, HENDI, 230V/2700W, 548x464x216mm HENDI 263624

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 263624

Cechy produktu

Długość (mm): 548
Szerokość (mm): 464
Wysokość (mm): 216
Waga netto (kg): 29.37
Moc wejściowa (W): 2700
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 1700
Temperatura max. (°C): 300
Panel sterowania: Analogowy
Wewnętrzna długość (mm): 450
Wewnętrzna szerokość (mm): 270

Grill kontaktowy Panini XL HENDI, 230V/2700W, 548x464x(H)216mm

Profesjonalny grill kontaktowy Panini XL marki HENDI przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. Urządzenie idealnie nadaje się do grillowania i podgrzewania pieczywa, mięsa, kiełbas oraz warzyw. Wyposażone jest w duże ryflowane płyty grillujące wykonane z emaliowanego żeliwa oraz wydajne grzałki zapewniające szybkie nagrzewanie i równomierną obróbkę termiczną produktów.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Duża powierzchnia grillowania Powierzchnia robocza o wymiarach 450 × 270 mm umożliwia przygotowanie większej liczby produktów jednocześnie.

Ryflowane płyty żeliwne Emaliowane płyty grillujące z żeliwa równomiernie rozprowadzają ciepło i zapewniają charakterystyczny efekt grillowania.

Szybkie nagrzewanie Mocne grzałki o mocy 2700 W umożliwiają szybkie osiągnięcie temperatury roboczej.

Płynna regulacja temperatury Termostat pozwala na regulację temperatury pracy do 300 °C w zależności od rodzaju przygotowywanych potraw.

Mechanizm sprężynowy pokrywy Górna płyta może być zablokowana w dowolnej pozycji dzięki mechanizmowi sprężynowemu.

Stabilna konstrukcja Antypoślizgowe gumowe nóżki zapobiegają przesuwaniu się urządzenia podczas pracy.

Technologia i konstrukcja

Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej, co zapewnia wysoką trwałość i odporność na intensywne użytkowanie w gastronomii. Płyty grillujące wykonane z emaliowanego żeliwa są łatwe w czyszczeniu i konserwacji.

Dolna część grilla posiada tylne i boczne krawędzie ograniczające spływanie tłuszczu, a wyjmowana taca ociekowa ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości. Otwory wentylacyjne chronią grill przed przegrzaniem.

Górna płyta podnoszona jest za pomocą nienagrzewającego się uchwytu, a w zestawie znajduje się szczotka przeznaczona do czyszczenia płyt grillujących.

Zastosowanie w gastronomii

Grill kontaktowy Panini XL przeznaczony jest do profesjonalnych kuchni, barów, bistro, food trucków oraz punktów gastronomicznych. Doskonale sprawdza się przy przygotowywaniu panini, tostów, grillowanego pieczywa, mięsa, kiełbas i warzyw.

Duża powierzchnia grillowania oraz szybkie nagrzewanie pozwalają na sprawne przygotowywanie potraw w godzinach największego ruchu.

Dane techniczne

Marka	**Marka**
Kod produktu	**Kod produktu**
Napięcie	**Napięcie**
Częstotliwość	**Częstotliwość**
Moc	**Moc**
Maksymalna temperatura	**Maksymalna temperatura**
Panel sterowania	**Panel sterowania**
Powierzchnia grillująca	**Powierzchnia grillująca**
Rodzaj płyt	**Rodzaj płyt**

Materiał obudowy
Materiał płyty
Długość
Szerokość
Wysokość
Długość przewodu
Waga netto
EAN
Programowalny