



**Płyta grillowa w 1/3 żebrowana, Kitchen Line, 2/3  
gładka, 1/3 ryflowana, 220-240V/3500W,  
697x474x241mm HENDI 154960**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 154960

## Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 697

Szerokość (mm): 474

Wysokość (mm): 241

Temperatura max. (°C): 300

Napięcie (V): 220-240

Długość przewodu (mm): 1500

Waga netto (kg): 27.56

Moc wejściowa (W): 3500

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna

Panel sterowania: Analogowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Płyta grillowa w 1/3 żebrowana firmy HENDI wyróżnia się grillem wykonanym z hartowanej stali nierdzewnej i możliwością osiągnięcia temperatury aż do 300°C, co sprawia, że jest idealny do przygotowywania tłustych mięs, na przykład burgerów i kiełbasek. Równocześnie, gładka strona grilla idealnie sprawdzi się również do przyrządzania jajek lub panekjków. Połączenie rantu tylnego i wyjmowanej szuflady na tłuszcz sprawia, że urządzenie łatwo utrzymać w czystości.

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.

Płyta wykonana z blachy o grubości 8 mm – doskonale rozprzewadza i utrzymuje ciepło oraz może być bezpiecznie czyszczona przeznaczonymi do tego narzędziami (skrobaczki, szczotki).

Wyposażona w rant tylny oraz szufladę do gromadzenia tłuszczu i resztek.

Temperatura regulowana do 300°C.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem poprzez bezpiecznik termiczny.

Wyłącznik z wbudowaną diodą sygnalizującą pracę.

Antypoślizgowe nóżki.

Płyta o wymiarach 688x410 mm – w 1/3 żebrowana, w 2/3 gładka.