

Płyta grillowa w połowie żebrowana, HENDI, Kitchen Line, 230V/2400W, 527x404x233mm HENDI 154946

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 154946

Cechy produktu

Długość (mm): 527
Szerokość (mm): 404
Wysokość (mm): 233
Waga netto (kg): 17.59
Moc wejściowa (W): 2400
Napięcie (V): 230
Długość przewodu (mm): 1500
Temperatura max. (°C): 300
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Linia produktów: Kitchen Line

Płyta grillowa w połowie 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 pankejków. 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 rozprowadza 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 518×330 mm – w połowie żebrowana, w połowie gładka.