



**Płyta grillowa w połowie żebrowana, Kitchen Line, 1/2
gładka, 1/2 ryflowana, 220-240V/2400W,
527x404x233mm HENDI 154946**

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 154946

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 527

Szerokość (mm): 404

Wysokość (mm): 233

Temperatura max. (°C): 300

Napięcie (V): 220-240

Długość przewodu (mm): 1500

Waga netto (kg): 17.59

Moc wejściowa (W): 2400

Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna

Panel sterowania: Analogowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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 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 518x330 mm – w połowie żebrowana, w połowie gładka.