

Contact-grill MEDIUM, plaques émaillées

Référence CONTACTSM1/SN



- Modèle spécifiquement étudié pour la cuisson de panini.
- Dimensions utiles de la plaque : 360x240 mm.
- Plaques en émail alimentaire à forte valeur de conduction thermique.
- Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus, à sa surface 100% lisse et à son grattoir, qui est livré de série.
- Plaque inférieure lisse, supérieure rainurée, auto-balancée avec un ressort de pression réglable (nouveau concept, plus souple, régulation aisée !) et munis d'une poignée entièrement inox (très robuste).
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traitées "incoloy", régulation par thermostat(s) de 0 à 300°C, interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux.
- Vérin(s) réglable(s).
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

INFO :

Rien ne vaut les contact-grills DIAMOND, avec ses plaques émaillées (EASY COOKING coated : brevet exclusif), ils permettent une cuisson rapide, mais parfaitement homogène et 100% hygiénique (surface non poreuse), idéale pour saisir vos steaks, hamburgers à coeur, sandwiches, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques". De série avec plaque inférieure lisse (supérieure rainurée) permettant également la cuisson d'omelettes, oeufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps,...

caractéristiques du produit :

is_ups_ready: 1
eancod: 5407011595450
has_declined_articles: 1
Ecotaxe (en €): 1,125
Ligne de produit: CONTACT LINE
Sous-famille: ELECTRIC
product_category_name: Diamond
product_range_name: Cuisson
product_subrange_name: Grills Panini & Contact grills
product_family_name: Contact grills
Disponibilité: 3
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 84198180
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 430 x 385 x 220
kW: 3
Voltage: 230/1N 50-60Hz
Volume en m³: 0.09
Poids (en kg): 23
N° de page catalogue: 161-SILV
N° de page promo: 45-Slc26