

## Grill Profi Line

203149

Bâti entièrement en acier inoxydable. Plaque en chromé dur (9mm) facilite le nettoyage. Avec tiroir collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure. Température réglable en continu jusqu'à 300°C. Protection surchauffe. Convient pour une utilisation continue. Interrupteur avec voyant lumineux. Pieds antidérapants.

Surface grill 518x328 mm, complètement lisse.



### Caractéristiques

Matières	: Inox 18/0
Voltage	: 230
Nécessite un électricien	: Non
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 550
Profondeur (mm)	: 420
Hauteur (mm)	: 240
Puissance (fournie) (W)	: 2400
Robinet de vidange	: Non
Programmable	: Non
Measurements	: 550x420x(H)240

### Spécifications de transport

EAN	: 8711369203149
Gross weight (kg)	: 23.88
Net weight (kg)	: 22.09
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 9
Plastic packaging (gram)	: 322

#### Hendi B.V.

Innovatielaan 6  
6745 XW De Klomp, The Netherlands  
T: +31 (0)317 681 040  
E: info@hendi.eu

#### Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
T: +48 61 6587000  
E: info@hendi.pl

#### Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
T: +43 (0) 6274 200 10 0  
E: office.austria@hendi.eu

#### Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
T: +40 268 320330  
E: office@hendi.ro

#### PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
T: +30 210 4839700  
E: info@pks-hendi.com

#### Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4  
39100 Bolzano (BZ), Italy  
T: +39 800 727 438  
E: office.italy@hendi.eu