

Grill Profi Line

203163

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.

2 zones de chauffe indépendantes, 2 voyants lumineux indiquant l'échauffement. Surface grill 688x410 mm, à gauche une largeur de 462 mm lisse et à droite une largeur de 226 mm rainuré.



Caractéristiques

Matières	: Inox 18/0
Voltage	: 230
Nécessite un électricien	: Non
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 720
Profondeur (mm)	: 530
Hauteur (mm)	: 250
Puissance (fournie) (W)	: 3500
Robinet de vidange	: Non
Programmable	: Non
Measurements	: 720x530x(H)250

Spécifications de transport

EAN	: 8711369203163
Gross weight (kg)	: 36.49
Net weight (kg)	: 33.55
Intrastat code	: 84198180
Sales units per pallet	: 10

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