

Grelhador de contacto

Paninis impecáveis. Marcas perfeitas. Serviço sempre a andar.

Num serviço profissional, cada segundo conta. Este grelhador de contacto foi pensado para quem precisa de rapidez, consistência e aquele acabamento bonito que só as placas estriadas conseguem dar. Seja para paninis, sanduíches maiores, carne, legumes ou peixe, trabalha tudo com a mesma eficiência graças às placas superior e inferior ranhuradas que deixam o famoso padrão de grelha.

A temperatura ajusta-se facilmente até aos 300°C, para que controle exatamente o ponto de cada preparação, e a distribuição uniforme de calor evita surpresas: o que entra bem, sai melhor. E quando termina o serviço, basta deixar arrefecer um pouco, passar a escova incluída e limpar com água morna. E está pronto para mais uma ronda.

Ideal para cozinhas profissionais que precisam de um grelhador versátil, resistente e rápido.



Características

- Caixa e pega em aço inoxidável
- Equipado com tabuleiro de recolha de gotas e luz indicadora de temperatura
- Distribuição ótima do calor
- Termóstato variável de 50°C a 300°C
- Inclui uma escova de limpeza

Especificações

- Dimensões (mm): 410 L x 305 P x 210 A
- Potência: 2200 W
- Peso: 20 kg