

**GRILL A CONTATTO MEDIA PANINI -
PIASTRA IN GHISA - LISCIO/LISCIO**

Esecuzione in acciaio inox. • Piastre in ghisa, superiore e inferiore liscia, trattate per facilitare la pulizia • Autobilanciamento della piastra superiore • Impugnatura piastra superiore in materiale termoisolante • Interruttore rotativo con termostato di regolazione 300° C. • Cassetto estraibile per la raccolta residui di cottura


**MEDIUM CONTACT GRILL - CAST IRON
PLATES - SMOOTH/SMOOTH**

Completely made in stainless steel. • Cast iron plates (upper - lower smooth) with special treatment for easy cleaning • Autobalanced upper plate • Handle of the upper plate in heat-resistant material • Main switch with control thermostat 300° C • Removable fat collection tray.



Cod. 2004LL

Model. PANINI-MLL

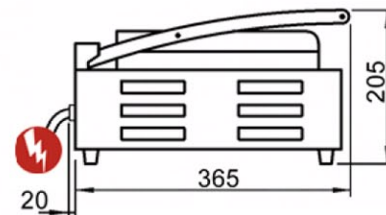
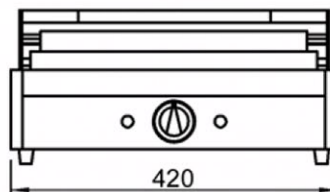
Upper plate	340 X 220 MM
Lower plate	355 X 235 MM
Volt	230/1
KW	2.2
Energy	
Dimensioni mm	420 X 365 X 205 H
Temperature	50/300°C
KG	19

**KONTAKTGRILL, BEIDE
GUSSEISENPLATTEN GLATT, 355X235 MM**

Gehäuse aus fein satiniertem CNS . Platten aus Gußeisen (oben - unten glatt) speziell behandelt, um eine leichte Reinigung zu ermöglichen. Selbstausgleich der oberen Platte durch Stahlfeder, elektrische Verdrahtung an der Oberplatte in dem Stahlrohr eingesetzt. Obere Platte mit Handgriff aus wärmeisolierendem Kunststoff. Stahlheizkörper neben der Heizplatte. Frontblende mit Regelthermostat/Schalter, Warnlampen gruen und orange.

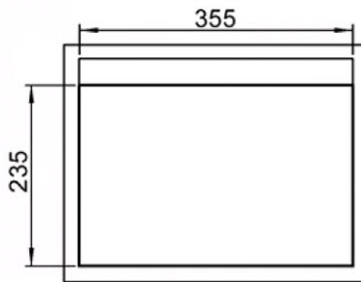
**PARILLA A CONTACTO MEDIA - PLACA EN
HIERRO FUNDIDO - LISA/LISA**

Construcción en acero inox satinado Scotch-Brite Plancha en hierro fundido tratada especialmente para facilitar la limpieza. Planchas superiores autobalanceadas, resorte en acero a doble torsión y fricción para permitir la bajada estable y regulable de la placa superior. Mango placa superior en material termoaislante. Resistencias corazadas adherentes a las superficies radiantes.

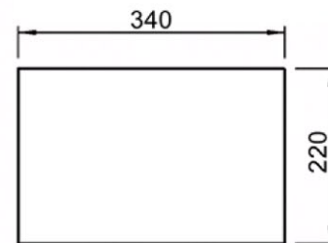


**GRILL À CONTACT MOYEN - PLAQUES EN
FONTE - LISSE/LISSE**

Construction entièrement en acier inox. • Plaques en fonte (supérieure- inférieure lisse) traitée pour faciliter le nettoyage • Balancement de la plaque supérieure • Poignée de la plaque supérieure en matériel isolant • Interrupteur avec thermostat de régulation 300° C. • Bac amovible pour ramasser les résidus de cuisson.



LOWER PLATE



UPPER PLATE