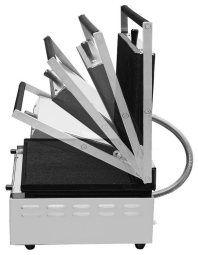
RN101-A

Grill elektryczny kontaktowy panini RN101-A | 2 płyty ryflowane

Obróbka termiczna > Grille kontaktowe







Opis

- Wysokiej jakości kontakt grille RN idealnie znajdują zastosowanie w punktach fast food, restauracjach czy snack-barach
- System grzania dolnej i górnej płyty zapewnia równomierne smażenie z obu stron
- Solidne, żeliwne płyty grzewcze zapewniają doskonałą jakość grillowania
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana tacka ociekowa na tłuszcz i pozostałości po grillowaniu
- Termostat z regulacją do 300°C i lampka kontrolna umożliwiają precyzyjne ustawienie temperatury
- Uchwyt w górnej pokrywie pozwala na dokładniejszy docisk grillowanych produktów.
- Urządzenie jest łatwe do utrzymania w czystości.
- Powierzchnia roboczą 380x280 mm w modelach RN101 oraz 520x280 mm w modelach RN102 i RN103
- Dostępne modele w różnej konfiguracji płyt grzewczych: ryflowane, gładko-ryflowane oraz gładkie
- Antypoślizgowe nóżki

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**410x410x205**
Powierzchnia robocza [mm]	**380x280**
Rodzaj płyt (góra/dół)	**ryfl./ryfl.**
Moc [kW]	**2,25**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**29**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.