

Panini Izgaralar - 2 Ocaklı

Electrolux Panini Izgaralar, dar alanlar için ideal ve sandviç, panini, tost, sebzeler, et ve balıkları ısıtmak için mükemmeldir. Çok yönlüdür, her tür yemek servisi operasyonu için uygundur.



KOLAY KULLANIM

- Electrolux Panini Izgaralar en yüksek kalitede dayanıklı demir döküm pleytlerle üretilmektedir.
- Kendiliğinden dengeli üst pleytler, kazara kapanma riski taşımaz.
- 500x255 mm pişirme yüzeyi.
- Entegre termostat sayesinde 300 °C'ye kadar ayarlanabilir sıcaklık.

- Yiyeceğin her tarafının eşit derecede pişmesi için büyük, darbeye dayanıklı ısıtma bobinleri.
- Tamamen paslanmaz çelik kasa.
- 4 farklı versiyonu mevcuttur:
 - üst ve altı nervürlü yüzey
 - üst ve altı pürüzsüz yüzey
 - üst yüzey nervürlü ve alt yüzeyin yarısı nervürlü yarısı pürüzsüz
 - üstü nervürlü ve altı pürüzsüz yüzey

KOLAY TEMİZLİK

- Demir döküm pleytler, çizilme ve pas oluşumunu engelleyen ve hijyen sağlayan emaye cam ile kaplanmıştır. Asit ve tuzlara karşı dayanıklı ve oksidasyona karşı dirençlidirler.
- Tüm yağ ve kırıntıları toplamak için damlama tepsisi.

ÇEVRE DOSTU

- CE onaylı.

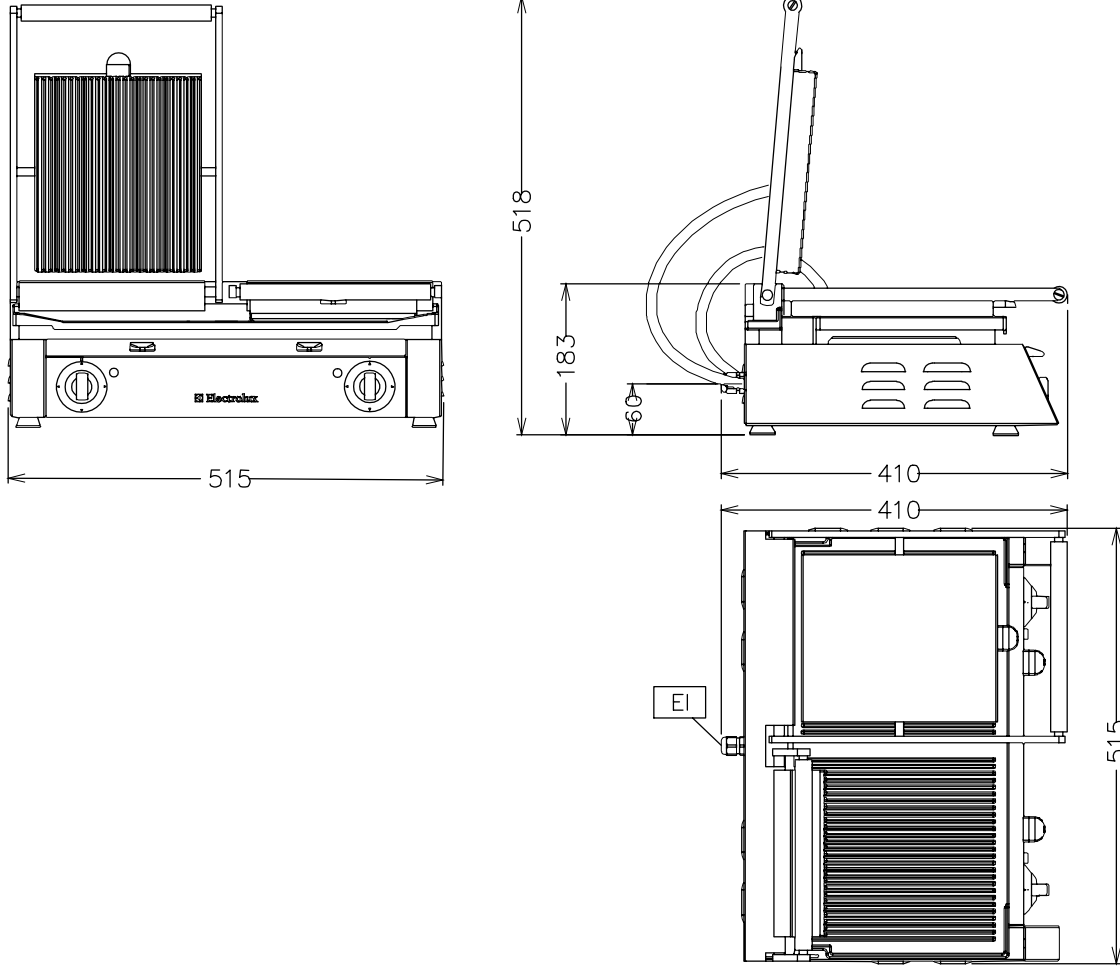


Panini Izgara (2 ocaklı)**VERİMLİLİK**

YEMEĞİN CİNSİ	Adet/Saat	YEMEĞİN CİNSİ	Adet/Saat
Panini	40	Izgara sebze dilimleri	120
Hamburger	60	Tavuk/Dana Biftek	100
İnce biftek	60	Kuzu pırzola	40

İPUCU: Et ürünlerini pişirirken "üst pleyt" in yiyeceğin yüzeyi ile temas etmesini sağlayın.

602123, 602126, 602125, 602124



Libero Line

Panini Izgaralar - 2 Ocaklı

LAGC010

2013-10-03

	PGRRD 602123	PGRSD 602124	PGRMD 602125	PGSSD 602126
TEKNİK TABLO				
EI - Elektrik bağlantısı	230 V, 1, 50	230 V, 1, 50/60	230 V, 1, 50	230 V, 1, 50
TEKNİK ÖZELLİKLER				
Dış boyutlar - mm				
genişlik	515	515	515	515
derinlik	435	435	435	435
yükseklik	235	235	235	235
Güç-Kw				
kurulu güç-elektrik	3.1	3.1	3.1	3.1
Net ağırlık - kg	31	31	31	31
Voltaaj	230 V, 1, 50	230 V, 1, 50/60	230 V, 1, 50	230 V, 1, 50
Pişirme Yüzeyi				
üst	nervürlü	nervürlü	nervürlü	düz
alt	nervürlü	düz	nervürlü/düz	düz