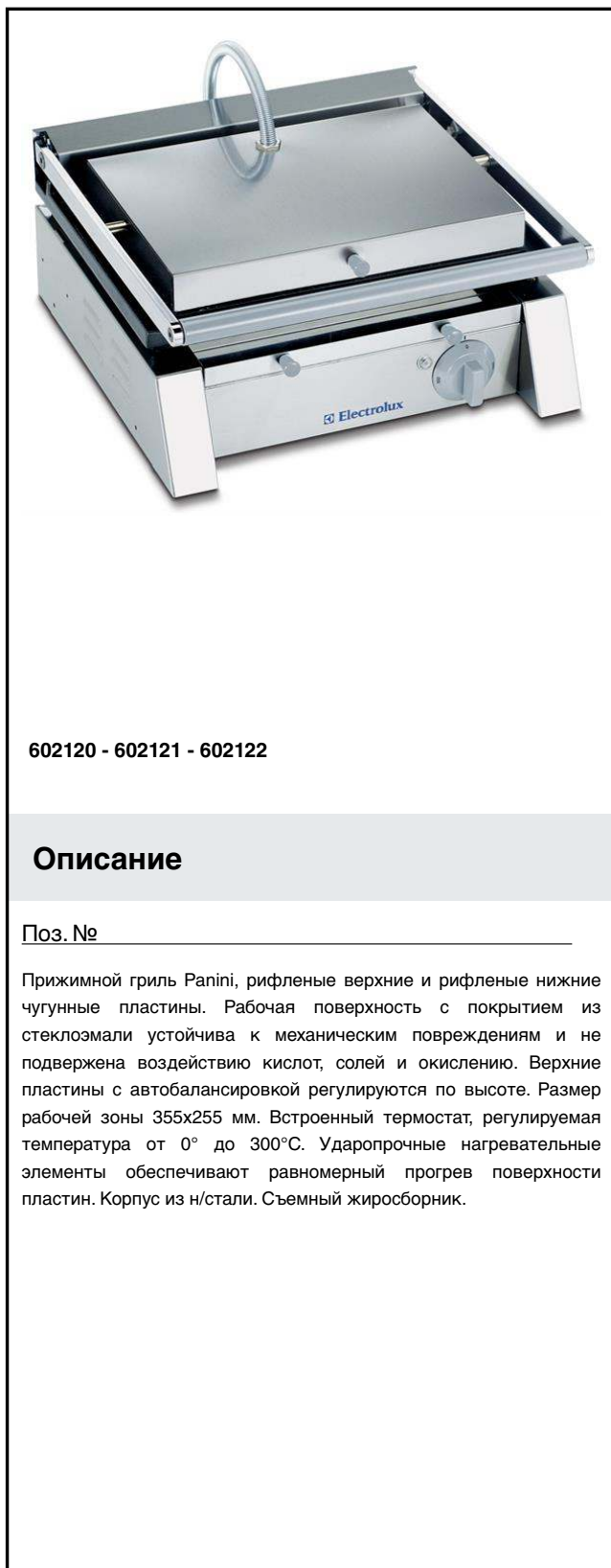


Libero Line
Прижимной гриль Panini, чугунные
нагревательные пластины, 1+1/2 зоны
нагрева

SIS # _____

AIA # _____



602120 - 602121 - 602122

Описание

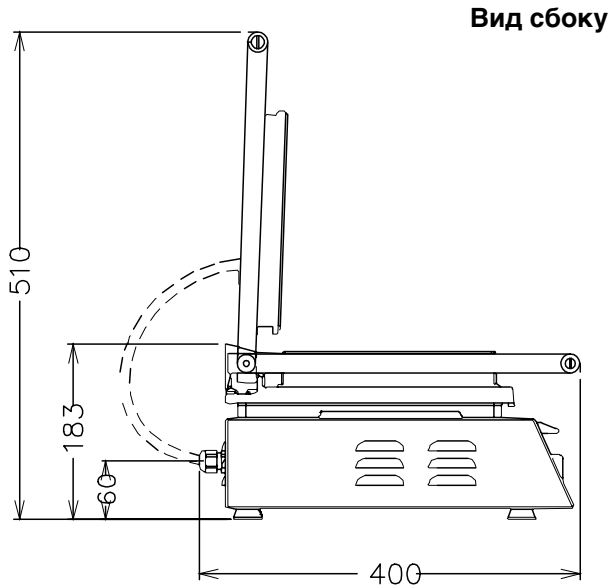
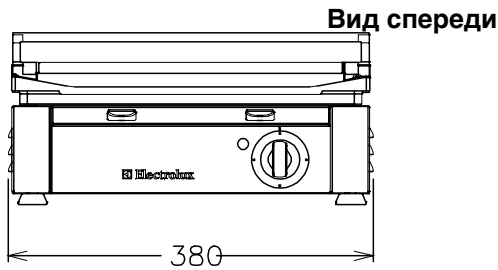
Поз. № _____

Прижимной гриль Panini, рифленые верхние и рифленые нижние чугунные пластины. Рабочая поверхность с покрытием из стеклоэмали устойчива к механическим повреждениям и не подвержена воздействию кислот, солей и окислению. Верхние пластины с автобалансировкой регулируются по высоте. Размер рабочей зоны 355x255 мм. Встроенный термостат, регулируемая температура от 0° до 300°C. Ударопрочные нагревательные элементы обеспечивают равномерный прогрев поверхности пластин. Корпус из н/стали. Съёмный жироборник.

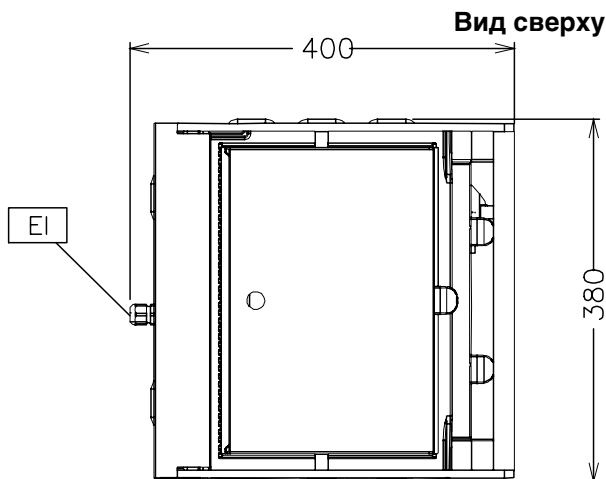
Одобрено _____

Характеристики

- Доступны 3 версии прижимных грилей:- рифленые верхняя и нижняя пластины- гладкие верхняя и нижняя пластины- рифленая верхняя и гладкая нижняя пластины.
- Антиударные ТЭНы.
- Регулируемый термостат с максимальной температурой 300°C.
- Верхняя пластина адаптируется по высоте загрузки, что сокращает время приготовления и увеличивает производительность.
- Агрегат выполнен из н/стали AISI 430; чугунные контактные плоскости с покрытием из стеклоэмали не подвержены окислению и устойчивы к механическим повреждениям.
- [NOT TRANSLATED]



EI = Вход эл. кабеля
EO = Выход эл. кабеля



Электрика

Электропитание:	
602120 (PGRR2)	230 V/1 ph/50 Гц
602121 (PGRS2)	230 V/1 ph/50/60 Гц
602122 (PGSS2)	230 V/1 ph/50 Гц
Общая мощность:	2.05 кВт

Основная информация

Cooking surface dimension:	
602120 (PGRR2)	355 x 255 mm
602121 (PGRS2)	355 x 255 mm
602122 (PGSS2)	355 x 255 mm

Габариты, ширина:	380 мм
Габариты, высота:	235 мм
Габариты, глубина:	435 мм
Вес нетто:	21 кг

Plug Type 1phase: Schuko; 3phase: CEE

When cooking meat products, the top plate should be in contact with the food surface.

FIRST USE OF THE MACHINE

- When the machine is delivered, the steel surfaces are protected with a nylon anti-scratch film. This film has to be removed.
- The insulating materials used during the manufacturing and the residuals of grease due to the mechanical installation of single parts, heat and produce smoke, for this reason, it is necessary to start the machine at maximum temperature for 15-20 minutes.

GENERAL CLEANING

- Clean the grill at least once a day and, if necessary more often.
- All the machine parts that are in contact with the product must be cleaned.
- Never clean the machine by means of compressed water or water jets.
- Cleaning can be performed when surface is hot, scrape with a metallic brush on the cooking grid several times.
- Empty the grease tray.
- It is advisable to perform these cleaning operations when the grill temperature is at minimum so that the residual grease that sticks to the grid can melt.
- Do not pour water or other liquids on the grill when it is hot, because the changes of temperature can provoke their breaking.