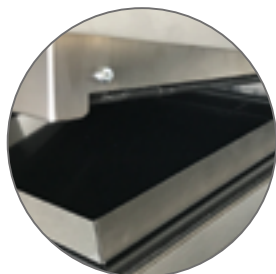




300°C



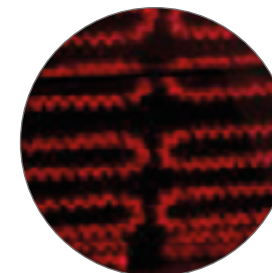
3 panini in 1'45 min
Fajitas, wraps, tacos in 30 s



Livré avec cadre chauffant BREVETÉ /
Delivered with PATENTED heating spacer H: 25 mm



GVD 335



VITROCÉRAMIQUE INFRAROUGE /
INFRARED VITROCERAMIC



Video GVS 335



Configuration des plaques /
Plates configuration

GVD 335



APPLICATION



Panini & sandwiches

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
GVS 335	3kW	390 x 600 x 260 mm	335 x 304 mm	14 kg	230 V
GVD 335	2 x 3 kW (2 cords)	780 x 600 x 260 mm	2 x (335 x 304) mm	20 kg	2 cords 230 V

Modèles doubles présentant les mêmes caractéristiques que les contact-grills GVS 335, avec **commandes indépendantes**.

Entretien par simple coup d'éponge et tiroir ramasse-jus intégré lavable en machine.

Équipement : thermostat 0-350°C, poignée inox robuste, plaque supérieure contre-balancée, foyers vitrocéramiques, minuterie électronique 3 menus, voyants. Version lisse ou rainurée.

Double model with same specifications as GVS 335 with **independent controls**.

Easy cleaning with a wet sponge and dishwasher-safe drainage drawer.

Features: thermostat 0-350°C, robust stainless-steel handle, self-balanced top plate, vitro-ceramic hobs, electronic timer with 3 independent cooking times, pilot lights. Grooved or flat version.