

Grand Grill De Contact Simple Rainuré et Lisse

GECU609



Le Grand Grill De Contact Simple Rainuré et Lisse offre une performance sans compromis pour les professionnels de la restauration. Doté de plaques en fonte émaillée combinant des surfaces rainurées et lisses, il assure une cuisson rapide et uniforme grâce à une température ajustable de 100 à 300°C. Sa conception en inox et un bac à graisse intégré facilitent le nettoyage, tandis que sa puissance de 2500W permet de répondre efficacement aux exigences de cuisine intense. Dimensions idéales pour une utilisation optimisée : 430x310x200 mm.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Type de Plaque : Rainurée / Lisse
Température Minimum (°C) : 100	Température Maximum (°C) : 300	Longueur (mm) : 430
Profondeur (mm) : 310	Hauteur (mm) : 200	Poids (kg) : 19.3
Puissance (W) : 2500	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 344 x 230	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------