

Plancha Gaz 700 Avec Plaque 2/3 Lisse 1/3 Rainurée

GEGN098



GastroM

Optimisez la qualité et l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec la Plancha Gaz 700 dotée d'une plaque 2/3 lisse et 1/3 rainurée. Ce modèle robuste en acier, avec ses dimensions de 800 mm de long, 700 mm de profondeur et 850 mm de hauteur, permet une cuisson précise grâce à ses deux zones de chauffe ajustables. La plaque combinée lisse et rainurée offre une grande polyvalence pour cuire parfaitement tous types d'aliments, augmentant ainsi les possibilités culinaires tout en garantissant une répartition uniforme de la chaleur.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : Gaz	Zone de Chauffe : 2
Type de Plaque : Rainurée / Lisse	Revêtement de la Plaque : Acier	Longueur (mm) : 800
Profondeur (mm) : 700	Hauteur (mm) : 850	Poids (kg) : 85

Informations Logistiques :

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