

Grill Panini Double - Plaques Rainurées

CB74910025



Le Grill Panini Double - Plaques Rainurées de COMBISTEEL est un allié de choix pour les professionnels de la restauration. Compact et robuste avec son corps en acier inoxydable AISI 304 et plaques en fonte, cet appareil assure une cuisson précise grâce à son thermostat réglable de 50° à 300°C. Sa puissance de 3500W permet de chauffer rapidement les deux zones de cuisson rainurées de 520x240 mm chacune, garantissant des grillades parfaitement marquées. Doté d'un minuteur et facile à nettoyer avec son bac à graisse amovible, il combine performance et praticité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 230 V	Zone de Chauffage : 2
Type de Plaque : Rainurée	Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300
Revêtement de la Plaque : Fonte	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 560	Profondeur (mm) : 430	Hauteur (mm) : 300
Poids (kg) : 32	Puissance (W) : 3500	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 520 x 240
Thermostat : Oui	Type d'Inox : Inox AISI 304	

Informations Logistiques :

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