

Grill de Contact Double Plaques Rainurées

GECU611

BUFFALO



Le Grill de Contact Double Plaques Rainurées Buffalo associe puissance et précision pour optimiser les performances en cuisine professionnelle. Avec ses deux plaques rainurées en fonte émaillée de 482 x 235 mm, ce grill atteint rapidement des températures de 50 à 300°C, permettant une cuisson efficace et uniforme. Chaque plaque dispose de son propre thermostat et minuteur numérique, assurant une gestion facile des différents types de cuisson. Sa structure en inox et le bac de récupération amovible facilitent le nettoyage. Idéal pour les environnements de restauration rapide et les cuisines exigeantes.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Type de Plaque : Rainurée
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300	Revêtement de la Plaque : Fonte
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 570
Profondeur (mm) : 310	Hauteur (mm) : 200	Poids (kg) : 27.9
Puissance (W) : 3600	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 482 x 235	Thermostat : Oui

Informations Logistiques :

Largeur : 620 mm	Profondeur : 460 mm	Hauteur : 270 mm
------------------	---------------------	------------------