Grill Panini de Contact - Plaques Rainurée

GECU602

Le Grill Panini de Contact - Plaques Rainurée est conçu pour maximiser l'efficacité en cuisine professionnelle. Fabriqué en acier inoxydable avec des plaques en fonte émaillée, il assure durabilité et performance. Les plaques rainurées non seulement donnent un aspect grillé attrayant aux aliments mais facilitent aussi l'évacuation des graisses, offrant ainsi des résultats plus sains. Idéal pour les restaurants et la restauration mobile avec ses dimensions compactes (380 x 395 x 210 mm) et une alimentation de 230 V, ce gril est un outil essentiel pour toute cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	**Alimentation :** 230 V	**Zone de Chauffe :** 1
Type de Plaque : Rainurée	**Longueur (mm) :** 380	**Profondeur (mm) :** 395
Hauteur (mm) : 210	**Poids (kg) :** 20	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** 300 x 226

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**