Grill à Induction Plaque Lisse et Rainurée

SAGI87LR

Le Grill à Induction Plaque Lisse et Rainurée est l'équipement idéal pour les professionnels exigeants. Doté d'une puissance de 5000W et d'une plage de température de 80 à 300°C, ce grill assure une montée rapide et uniforme de la chaleur, garantissant une cuisson précise grâce à son thermostat réglable. Sa surface de cuisson en acier, avec zones lisse et rainurée, offre polyvalence et efficacité dans la préparation des aliments. De plus, sa construction tout inox rend le nettoyage simple et rapide. Dimensions pratiques de 800x700x373 mm et facile à installer avec une alimentation de 220-240V.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	**Alimentation :** 220-240 V	**Zone de Chauffe :** 2
Type de Plaque : Rainurée / Lisse	**Température Minimum (°C) :** 80	**Température Maximum (°C) :** 300
Revêtement de la Plaque : Inox	**Finition Extérieure :** Inox	**Longueur (mm) :** 800
Profondeur (mm) : 700	**Hauteur (mm) :** 373	**Poids (kg) :** 89.5
Puissance (W) : 5000	**Thermostat :** Oui	

Informations Logistiques :

Largeur : 800 mm	**Profondeur : 700 mm**	**Hauteur : 373 mm**