

Grill Panini - Plaques Rainurées

GECF231



WARING

COMMERCIAL

Découvrez notre **Grill Panini - Plaques Rainurées**, un incontournable pour les professionnels de la restauration ! Avec une puissance de 2400 W et des plaques en fonte rainurées, il garantit une cuisson parfaite. Pratique et robuste, cet appareil en inox offre une température maximale de 300°C. Optez pour l'excellence culinaire avec notre Grill Panini, une valeur sûre pour votre cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|------------------------------|--------------------------------|---|
| Alimentation : 220-240 V | Zone de Chauffe : 1 | Type de Plaque : Rainurée |
| Température Minimum (°C) : 0 | Température Maximum (°C) : 300 | Revêtement de la Plaque : Fonte |
| Longueur (mm) : 406 | Profondeur (mm) : 445 | Hauteur (mm) : 241 |
| Matière : Inox | Puissance (W) : 2400 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 363 x 275 |
| Thermostat : Oui | | |

Informations Logistiques :

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