

Grill Panini Double - Plaques Rainurées

CB74910025



CombiSteel

Le Grill Panini Double avec Plaques Rainurées est un équipement professionnel en acier inoxydable de haute qualité, doté d'une puissance de 3500W pour des performances optimales. Parfait pour la préparation de délicieux paninis croustillants, ce grill possède des plaques en fonte rainurées permettant une cuisson homogène et une température maximale de 300°C grâce à son thermostat intégré. Robuste et facile d'utilisation, il deviendra un allié indispensable dans votre cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Zone de Chauffe : 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
Matière : Acier Inoxydable	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
----------------	-------------------	----------------