

Grill à Double Contact Rainurée/Lisse

GECU606



Le Grill à Double Contact Rainurée/Lisse de Buffalo est l'équipement professionnel rêvé pour optimiser la cuisson en cuisine commerciale. Avec ses plaques de dimensions 210 x 226 mm et sa capacité à atteindre 300°C, il assure une cuisson précise et rapide, que ce soit pour dorer un steak ou cuire un panini à la perfection. La combinaison de plaques rainurée et lisse permet d'ajouter des marques attrayantes tout en assurant une distribution uniforme de la chaleur. De construction robuste en Inox AISI 430, ce grill est conçu pour durer et pour simplifier les opérations avec son bac d'égouttage intégré, rendant chaque plat aussi sain que savoureux.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Plaque : Rainurée / Lisse	Température Minimum (°C) : 100
Température Maximum (°C) : 300	Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 550	Profondeur (mm) : 395	Hauteur (mm) : 210
Poids (kg) : 28.5	Matière : Inox	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 210 x 226
Thermostat : Oui	Type d'Inox : Inox AISI 430	

Informations Logistiques :

Largeur : 630 mm	Profondeur : 470 mm	Hauteur : 280 mm
------------------	---------------------	------------------