GRILLE DE CONTACT PANINI DOUBLE



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 7455.0460

Description brève du produit :

"Optimisez votre cuisine avec notre Gril de Contact Pro pour une expérience culinaire inégalée"

Êtes-vous à la recherche d'un équipement de cuisine de qualité pour votre établissement de restauration ? Ne cherchez plus ! Le Gril de Contact Pro est l'outil indispensable pour répondre à vos besoins de cuisson rapide et savoureuse.

Gril de Contact Pro de la marque COMBISTEEL est conçu avec précision pour vous offrir des résultats professionnels à chaque utilisation. Doté d'une technologie de pointe et d'une construction robuste, il garantit une répartition homogène de la chaleur, assurant ainsi une cuisson uniforme de vos aliments.

Polyvalent et pratique, notre Gril de Contact Pro est idéal pour griller une variété d'aliments tels que viandes, volailles, poissons, légumes et même des sandwiches. Son design ergonomique et sa facilité d'utilisation en font un choix parfait pour les chefs professionnels et les amateurs passionnés de cuisine.

Description du produit :

Appareil robuste en acier inoxydable

Plaques en fonte d’acier pour une diffusion thermique optimale

Plaques rainurées

Thermostat de 50 C à 300 °C

Témoin de chauffe lumineux

Témoin marche/arrêt lumineux

Bac de récupération des graisses

Puissance : 3600 W / 2 X 230 V

Poids : 26 Kg

Brosse de nettoyage incluse

Numéro de l'article 7455.0460

Largeur (mm) 580

Profondeur (mm) 410

Hauteur (mm) 190

Tension (Volt) 2x 230

Plage de température (° C) +50 / +300

Puissance totale (kW) 3,6

Surface de la plaque Nervurée

Surface de cuisson (dm2) 2 x 214x214

caractéristiques du produit :

largeur_mm: 580
hauteur_mm: 190
profondeur_mm: 410
matériel: Acier inoxydable Aisi 201
modèle_de_table_autonomes_encastré: Modèle de table
tension_volt: 230
puissance_totale_kw: 3,6
surface_de_la_plaque: Nervurée
colis_postal: Oui
plage_de_température: +50 / +300
fréquence_de_tension_hz: 50
poids_net_kg: 24.2
poids_brut_kg: 26