

Gril de contact double Buffalo plaques plates et rainurées



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence CU613

Description brève du produit :

Avec sa montée en température rapide et sa surface généreusement dimensionnée en fonte émaillée, le gril de contact double mi-plat mi-rainuré Buffalo est un ajout puissant et fiable aux cuisines professionnelles. Parfaitement conçu pour produire des plats savoureux, le gril est doté de contrôles de température précis et indépendants et de minuteurs numériques pour chaque côté, vous garantissant des résultats cohérents, que vous prépariez des petits-déjeuners traditionnels ou des en-cas à emporter.

Description du produit :

Dimensions: 200(H) x 570(L) x 310(P) mm

Matériel: Inox

Alimentation: 230V

Poids: 25,3 kg

Prise: Oui

Minuteur numérique avec 4 réglages de programmes pour une cuisson cohérente

Plaques de grill en fonte émaillée durables et robustes

Bac de récupération de graisse amovible - facile à nettoyer sans déplacer le gril

Plaque supérieure équilibrée - positionnement sans effort de la plaque sur les aliments

Plage de température 50-300°C

La fonte émaillée est facile à nettoyer et à entretenir

Montée rapide en température - commencez à cuisiner plus vite avec 2 prises de 13 ampères - puissance totale 3,6 kW

Le gril est équipé de plaques plates sur le côté droit et de plaques rainurées sur le côté gauche. Les plaques de grill plates en fonte émaillée maximisent le contact entre la chaleur et la nourriture. Cela garantit non seulement une cuisson homogène - mais accélère également la cuisson pour réduire les files d'attente. Sur le côté rainuré, les matières grasses sont évacuées, ce qui aide à promouvoir des plats plus sains tout en fournissant des marques attrayantes. Comme toutes les plaques sont en fonte émaillée, elles retiennent la chaleur plus longtemps, ce qui signifie que les temps de récupération sont réduits - donc moins de temps d'attente pour atteindre les températures de cuisson.

Le gril comprend également un bac à graisse amovible intégré, aidant à garder la surface du gril propre et sans risque de contaminations - essentiel pour maintenir la qualité des aliments cuits. Le bac à graisse rend également le gril beaucoup plus facile à nettoyer - il suffit de le retirer, de le vider et de le placer au lave-vaisselle.

Qu'il soit utilisé dans un restaurant, une cafétéria, un kiosque ou un événement de restauration mobile, le gril de contact double Buffalo est un choix de qualité professionnelle.

caractéristiques du produit :