

# 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 |
|------------------|---------------------|------------------|