

WARING
COMMERCIAL**LES POINTS FORTS**

- ✓ Cuisson rapide et uniforme.
- ✓ Thermostat réglable jusqu'à 300°C.
- ✓ Facilité d'entretien.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): métal

Poids: 29.02 kg

Contenance / Capacité (débit): 4 pièces

Produit personnalisable: Non

Pays de fabrication: CHINE

Nomenclature douanière: 85166090

Puissance: 1800 W

Type de chauffe: résistance chauffante

Hauteur utile: 34.5 cm

Longueur utile: 37 cm

Profondeur utile: 28 cm

Matière de la plaque: fonte d'acier

Nombre de zones de chauffe: 1 zones de chauffe

Type de plaque: rainurée

CONTACT GRILL PANINI À PLAQUE RAINURÉE SUPREMO WARING
GAMME: SUPREMO

Découvrez le Contact Grill Panini à Plaque Rainée Supremo Waring, idéal pour les professionnels de la restauration. Avec ses plaques en fonte rainée, il offre une cuisson homogène et rapide. Sa surface de cuisson de 37 cm x 28 cm permet de griller jusqu'à 4 sandwiches à la fois. Le thermostat réglable jusqu'à 300°C assure un contrôle précis de la température. Sa construction en acier inoxydable facilite le nettoyage, et son design compact optimise l'espace. Un choix parfait pour maximiser la productivité en cuisine.

VENDU PAR : 1 PIÈCES
Sur commande**CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES**

CE



Contact Alimentaire