

**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