



PLAQUE DE CUISSON ALU TEFLONNEE, FOND NERVURE 1/2 LISSE - FORMAT GN1/1, PROFONDEUR 55 MM

Le principal avantage de ces produits est leur polyvalence

Possibilité de cuire, frire et servir des aliments dans un seul contenant

Possibilité de cuire, frire et servir des aliments dans un seul contenant

Selon le choix du produit, il est possible d'obtenir un fond plat ou une surface

La référence 55333GS offre deux compartiments avec différents types de fonds

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)	
530	325	55	1,5	
Tension	Puissance (kW)	Diamètre (mm)	Contenance (L)	Type de gaz
NC	NC	NC	NC	NC

NC = Non Concerné

Ce document étant notre propriété exclusive, il ne peut être reproduit ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite.