

GRILL PANINI PLAQUES RAINURÉES

Idéal pour les cuisines de restaurants ou les snacks.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Appareil à panini professionnel en acier inoxydable
- Plaques en fonte pour une diffusion thermique optimale
- Plaque supérieure rainurée, inférieure rainurée
- Thermostat de 50°C à 300°C
- Témoin de chauffe lumineux
- Témoin marche/arrêt lumineux
- Bac de récupération des graisses avec poignées anti-brûlure
- Plaque supérieure : L 335 x P 220 mm
- Plaque inférieure : L 335 x P 230 mm
- Puissance : 2 200 W / 230 V
- Dimensions : L 410 x P 370 x H 200 mm
- Poids : 19 Kg
- Brosse de nettoyage incluse
- Ce grill existe en version avec plaques rainurée - lisse (voir ci-dessous nos produits apparentés).



Un marquage esthétique !



CONSEIL D'UTILISATION

Pour assurer le bon fonctionnement de votre appareil, il est nécessaire de l'entretenir. Pour cela, il est important de le nettoyer régulièrement.

PRODUIT DE LA GAMME



Grill panini plaques rainurée - lisse. Réf. CGPRL.



Grill panini petit premium rainurée-rainurée avec minuteur. Réf. CGPRRPPT.