

GRILL PANINI PETIT PREMIUM RAINURÉE - RAINURÉE AVEC MINUTEUR

Idéal pour les cuisines de restaurants ou les snacks.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Grill Panini Petit Premium avec plaque de cuisson rainurée
- Construction en inox
- Thermostat réglable de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles "AAA" - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaque de cuisson supérieure lisse : 255 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 270 x 250 mm
- Puissance : 2 000 W / 230 V
- Dimensions : L 300 x P 490 x H 265 mm
- Poids : 19 Kg
- Brosse de nettoyage incluse
- Ce grill existe dans sa version grand modèle



Un format compact !



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 rainurées. Réf. CGPRR.



Grill panini plaques rainurée-lisse. Réf. CGPRL.