GRILL PANINI GRAND PREMIUM RAINURÉE- RAINURÉE AVEC MINUTEUR

Idéal pour les cuisines de restaurants ou les snacks.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Grill Panini Grand 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 rainurée : 375 x 273 mm
- Plaque de cuisson inférieure lisse : 375 x 287 mm
- Puissance : 2 400 W / 230 V
- Dimensions : L 425 x P 580 x H 265 mm
- Poids : 29 Kg
- Brosse de nettoyage incluse
- Ce grill existe en version Petit Premium

Rapidité assurée !

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

Grill panini petit premium lisse-lisse avec minuteur. Réf. CGPLLPPT.