

GRILL PANINI DOUBLE PREMIUM RAINURÉE - RAINURÉE AVEC MINUTEUR

Idéal pour les cuisines de restaurants ou les snacks.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Grill panini premium avec plaques de cuisson double rainurée - rainurée
- Construction en inox
- 2 thermostats réglables de 60°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Minuteur à piles (2 piles "AAA" - LR03 non incluses)
- Bac de récupération des graisses
- Plaques de cuisson supérieures rainurées : 2 x 210 x 230 mm
- Plaque de cuisson inférieure rainurée : 445 x 242 mm
- Puissance : 2 900 W / 230 V
- Dimensions : L 490 x P 520 x H 265 mm
- Poids : 31 Kg
- Brosse de nettoyage incluse
- Ce grill à panini double Premium existe en version lisse - lisse ou rainurée - lisse



Pratique et rapide !



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 grand premium lisse-lisse avec minuteur. Réf. CGPLLGPT.



Grill panini grand premium rainurée-lisse avec minuteur. Réf. CGPRLGPT.