

GRILL PANINI DOUBLE PREMIUM LISSE - LISSE AVEC MINUTEUR

Idéal pour les cuisines de restaurants ou les snacks.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Grill à panini Premium avec double plaque de cuisson lisse - lisse
- Construction en inox pour un usage intensif
- 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 lisse : 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 rainurée - rainurée 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 double premium rainurée-rainurée avec minuteur. Réf. CGPLLGPT.



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