

# GRILL PANINI DOUBLE PREMIUM RAINURÉE - LISSE AVEC MINUTEUR

Idéal pour les cuisines de restaurants ou les snacks.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Grill à panini Premium avec double plaque de cuisson rainurée - 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 lisse - 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 double premium lisse-lisse avec minuteur. Réf. CGP2LLPT.