

Gril panini avec plaques lisses en fonte, plaque inférieure 2x 220x220 mm

Codes produits :

Référence : 9300437



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 210
Largeur (mm): 570
Profondeur (mm): 305
Nombre de plaque: 2
Type de plaque: Lisse
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Colis postal: Oui

- Ce gril est idéal pour une utilisation dans les cuisines où plusieurs paninis, sandwichs et autres plats grillés sont préparés régulièrement.
- Ce gril à double contact possède des plaques en fonte lisse très résistantes et est facile à nettoyer avec la brosse de nettoyage pratique incluse.

Machine à panini et tacos professionnelle

Sur les plaques de cuisson lisses et lourdes en fonte, vous pouvez griller et frire les plus délicieux sandwichs, paninis et autres plats. Le gril de contact étant doté de deux plaques de cuisson, vous pouvez facilement préparer des plats pour de grands groupes de personnes. Il est parfait pour servir du poisson, des légumes ou de la viande. Ce gril de contact professionnel est indispensable dans toute cuisine de restauration et, grâce à sa construction robuste, l'appareil durera longtemps.

Équipé d'un bac de récupération

Lors de la friture et de la grillade, de la graisse se dégage des produits sur la plaque. Le bac de récupération pratique recueille le tout afin que la grille de contact reste propre. En outre, la chaleur est répartie de manière optimale pour que les aliments soient cuits de manière uniforme. L'utilisation est très conviviale. Vous réglez la température à l'aide d'un thermostat variable qui peut gérer des températures comprises entre 0 et 300°C. Pour rendre votre travail encore plus efficace, les témoins lumineux indiquent exactement quand les plaques de cuisson ont atteint la bonne température, après quoi vous pouvez commencer à cuire.

Comprend une brosse de nettoyage pratique

Le boîtier de la grille de contact et la poignée sont tous deux en acier inoxydable. L'avantage de l'acier inoxydable est qu'il s'agit d'un matériau lisse, ce qui facilite le nettoyage. La sécurité passe toujours avant tout, alors éteignez d'abord l'appareil et débranchez la fiche de la prise. Laissez ensuite les plaques de cuisson refroidir jusqu'à ce qu'elles soient encore chaudes au toucher. Avec la brosse de nettoyage fournie, vous pouvez nettoyer les plaques rapidement et facilement. Pour plus de

stabilité, la plancha de contact est dotée de pieds en caoutchouc.

- Grille de contact professionnelle - Double
- Plaques en fonte lourde
- Boîtier et poignée en acier inoxydable
- Équipée d'un bac de récupération
- Les deux côtés sont lisses
- Répartition optimale de la chaleur
- Thermostat variable de 0°C à 300°C
- Témoins lumineux de température
- Brosse de nettoyage incluse
- Idéal pour de nombreuses préparations
- Poids net : 24 kg
- Dimensions : L57 x P30,5 x H21cm
- Plaques de gril supérieures : B21,4 x D21,4cm
- Plaques du gril inférieur : B22 x D23,5cm
- 230V/50Hz/1Phase 2 x 1800W