

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

Codes produits :

Référence : 9300435



Caractéristiques du produit :

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

- Avec ce gril professionnel à double contact, vous pouvez servir de délicieux hamburgers, sandwichs grillés et paninis.
- Le gril est doté de plaques de cuisson rainurées et est livré avec une brosse pour un nettoyage facile.
- C'est un appareil de cuisine polyvalent avec lequel vous pouvez préparer un grand nombre de plats.

Machine à panini et tacos professionnelle

Dans les cuisines très fréquentées, par exemple dans les restaurants, les cafés ou les cantines, ce gril à double contact est très pratique. Il vous permet de préparer de nombreux plats en peu de temps. Outre les sandwichs et paninis grillés, vous pouvez également faire frire des hamburgers, du poisson, des légumes et d'autres produits sur la plaque de cuisson en fonte rainurée. Ce gril de contact professionnel est idéal pour une utilisation quotidienne intensive. Grâce à sa construction robuste, il dure longtemps et peut supporter une utilisation intensive.

Excellente répartition de la chaleur

Ce double gril de contact robuste présente une excellente répartition de la chaleur, ce qui signifie que les aliments sont cuits de manière uniforme. Comme tous les produits ne doivent pas être cuits à la même température, vous pouvez régler la température manuellement jusqu'à 300°C. Grâce au témoin lumineux, le gril de contact vous indique exactement quand il est chaud et que vous pouvez commencer à frire. Pour recueillir la graisse qui peut provenir des plats, le gril dispose d'un bac de récupération très pratique.

Brosse de nettoyage incluse

Le boîtier et la poignée sont fabriqués en acier inoxydable de haute qualité et sont donc faciles à nettoyer. Cela vaut également pour les plaques de cuisson rainurées en fonte. Avant de commencer le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise murale. Une fois que les plaques ont refroidi, mais sont encore chaudes au toucher, vous pouvez les nettoyer avec la brosse de nettoyage fournie et de l'eau chaude. N'utilisez pas de tampon à récurer ni de produits de nettoyage agressifs pour ne pas endommager les plaques. Après le nettoyage, séchez la grille de contact avec un chiffon doux. Grâce à ses pieds en caoutchouc, la grille de contact reste bien en place.

- 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 rainurés
- 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