

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

Codes produits :

Référence : 9300430



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 210
Largeur (mm): 290
Profondeur (mm): 305
Nombre de plaque: 1
Type de plaque: Rainurée
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Colis postal: Oui

- Sur les plaques rainurées en fonte de ce gril de contact professionnel, vous pouvez préparer non seulement des sandwiches et des paninis grillés, mais aussi des plats de viande, de poisson et de légumes.
- Les plaques de cuisson en fonte sont faciles à nettoyer, grâce à la brosse de nettoyage fournie.
- Il est également équipé d'un bac de récupération pratique pour recueillir l'huile.

Machine à panini et tacos professionnelle

La friture sur un gril de contact peut être considérée comme plus saine car vous utilisez peu d'huile ou de graisse. Avec ce gril de contact, vous pouvez faire frire des plats de viande, de poisson et de légumes. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer les délicieux, paninis et sandwiches grillés. Comme le gril de contact est de construction durable, cet appareil durera longtemps et pourra résister à une utilisation intensive. Il convient donc parfaitement aux cuisines de collectivités très fréquentées qui nécessitent une utilisation quotidienne intensive.

Comprend un bac de récupération pratique

Le gril de contact professionnel est équipé de deux plaques de cuisson robustes en fonte dotées d'une rainure. Grâce aux stries, les plats obtiennent le motif caractéristique du gril. La répartition de la chaleur de cet appareil est également très bonne. Cela présente l'avantage que les produits de boulangerie sont cuits de manière uniforme. Grâce au thermostat variable, vous pouvez régler la bonne température entre 0 et 300°C. Le témoin lumineux très pratique vous indique quand la bonne température est atteinte et que vous pouvez commencer à cuisiner. Le gril de contact dispose également d'un bac de récupération.

Facile à nettoyer

Le nettoyage est très facile grâce au boîtier et à la poignée en acier inoxydable. Vous pouvez les essuyer avec un chiffon humide et de l'eau chaude. Les plaques de gril en fonte peuvent être nettoyées avec la brosse de nettoyage fournie. Avant de le faire, assurez-vous que l'appareil est éteint et que la fiche est retirée de la prise murale. Une fois que les plaques ont refroidi, mais sont encore chaudes au toucher, enlevez les résidus d'aliments avec la brosse. N'utilisez pas de produits de nettoyage

agressifs ni d'éponges à récurer. Séchez les plaques avec un chiffon doux. Les pieds en caoutchouc sur lesquels repose la plancha de contact assurent une bonne stabilité de l'appareil.

- Grille de contact professionnelle
- Plaques en fonte lourde
- Boîtier et poignée en acier inoxydable
- Équipée d'un bac de récupération
- Rainures sur les deux côtés
- Répartition optimale de la chaleur
- Thermostat variable de 0°C à 300°C
- Témoin lumineux de température
- Brosse de nettoyage incluse
- Idéal pour de nombreuses préparations
- Poids net : 17,5 kg
- Dimensions : B29 x P30,5 x H21cm
- Plaque de gril supérieure : B21,4 x D21,4cm
- Plaque de gril inférieure : B22 x D23,5cm
- 230V/50Hz/1Phase 1800W