

Panini grills - Plaques inf. et sup. rainurées - Spécial Sandwich - 400 V - Petit modèle - 10174



Fabrication: Française
Garantie Sofraqualité: 3 ans pièces
Energie: Electrique
Alimentation: 400 V
Largeur (mm): 260
Profondeur (mm): 334
Hauteur (mm): 500
Poids (Kg): 18
Surface utile (mm): 250 x 200
Puissance (W): 2220
Capacité (en pièces): 2
Débit (pièces/heure): 50 à 60
Thermostat: 1
Grills: Simple
Type de plaques: Fonte

Description du Panini grills - Plaques inf. et sup. rainurées - Spécial Sandwich - 400 V - Petit modèle - 10174

Panini Grills, spécial sandwich est un appareil de cuisson simple et rapide pour réaliser le panini qui est un produit à forte marge.

Grâce à sa température de 300°C restituée par les plaques inférieures et supérieures, permet un temps de cuisson rapide (environ 1 min 30 à 1 min 50), la cuisson finale dans le grill contribue à l'impression de "**Qualité fait Maison**".

Ce grill est équipé de 1 thermostat.

Les plaques de fonte pleine sont moulées d'un seul bloc, d'un poids de 10 Kg chacune. Grâce à la fonte pleine, une grande accumulation et une bonne répartition de la chaleur sur toute la superficie de la plaque permet de réaliser une grande économie d'énergie.

Construction tout **inox AISI 430**, carters (supérieur et inférieur) chromés polis, avec **récupérateur amovible**, 1 voyant de contrôle et **1 minuterie**. Isolation des éléments de régulation, borne d'équipotentialité professionnelle, partie supérieure souple d'utilisation grâce à sa **chaîne robuste** qui permet une facilité de manipulation (pas de SAV contrairement aux ressorts) et utilisation de flexible IP54.

L'engagement Qualité : Le flexible IP54 électrique reliant la partie supérieure est dans une gaine 100% étanche (unique sur le marché). Câblage 2,5 + cosses haute température en acier nickelé.