

## Panini grills - Spécial Sandwich - Grand modèle



Alimentation: 230 V, 400 V  
Forme des plaques: Plaques inf. et sup. rainurées, Plaques inf. et sup. lisses

Fabrication: Française  
Garantie Sofraqualité: 3 ans pièces  
Energie: Electrique  
Largeur (mm): 380  
Profondeur (mm): 550  
Hauteur (mm): 650  
Poids (Kg): 38  
Surface utile (mm): 340 x 280  
Puissance (W): 3000  
Capacité (en pièces): 3  
Débit (pièces/heure): 120  
Thermostat: 1  
Grills: Simple  
Type de plaques: Fonte

Description du Panini grills grand modèle avec minuterie - Spécial Sandwich

**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.**