

Panini Grills - Spécial Sandwich



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Flexible IP54. Le flexible électrique reliant la partie supérieure est dans une gaine 100 % étanche (unique sur le marché). Câblage 2.5 + cosses haute température en acier nickelé.

FONTE PLEINE = FORTE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

SOUPLESSE D'UTILISATION GRÂCE À LA CHAÎNE



■ Isolation des éléments de régulation



■ Borne d'équipotentialité professionnelle



■ Chaîne : robustesse et facilité de manipulation, pas de SAV contrairement aux ressorts



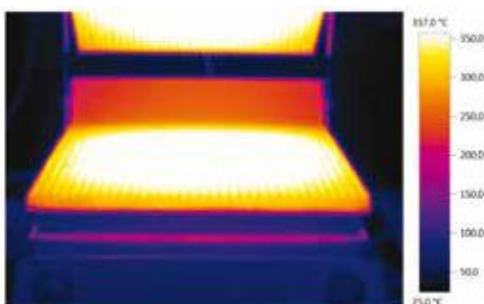
■ Flexible IP54

- Simple et rapide à réaliser le panini est un produit à forte marge
- Amortissement très rapide
- Usage simple : la cuisson finale dans le grill contribue à l'impression de « Qualité fait Maison »
- Temps de cuisson rapide environ 1'30 à 1'50
- Les plaques de fonte se positionnent parfaitement sur le panini en fonction de son épaisseur
- Souplesse de la fermeture avec le système par chaîne (ressort et axe rotatif), une vraie direction assistée
- Entretien facile
- Compact, peu encombrant (se place facilement sur un plan de travail).

Le Grill Panini SOFRACA a un système de chaîne suspendu par roulement et tendu par ressort ce qui permet à l'utilisateur de relever et baisser la plaque supérieure sans aucun effort. Cette partie supérieure est fixée sur un axe qui permet de positionner parfaitement la fonte sur le produit à cuire.

Les fontes sont moulées d'un bloc en plein d'un poids de 10 kg par ensemble ce qui permet une grande accumulation et une bonne répartition de la chaleur et permet ainsi de réaliser ainsi une grande économie d'énergie.

Forte accumulation de chaleur grâce à la fonte pleine = parfaite répartition de la température = 100 % de production



■ image thermique d'un panini en cours d'utilisation