FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Grand grill panini PREMIUM RAINURÉ-LISSE

minuteur · 60 à 300 °C · 2 400 W

GRAND PREMIUM · RAINURÉ-LISSE · MINUTEUR · 60 À 300 °C · 2 400 W



Un grand grill panini professionnel en inox, avec un thermostat de 60 à 300 °C avec sécurité, un minuteur et une grande surface de cuisson

Plaques
- **375 x 275 mm** dessus
- **380 x 287 mm** dessous

Thermostat
- **60 à 300 °C**
- Avec thermostat de sécurité

Minuteur à piles
- **2 piles AAA (LR03)**
- Non incluses

Construction inox
- **Acier inoxydable**
- Interrupteur ON/OFF

Bac à graisses
- **Bac de récupération**
- Des graisses

Brosse incluse
- **Brosse de nettoyage**
- Livrée avec le grill

2 400 W	60 à 300 °C	375 x 275 mm	415 x 500 mm	29 kg
Sur prise 230 V	Thermostat	Plaque supérieure	Hauteur 265 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Construction	**Inox · interrupteur ON/OFF**
Plaque supérieure	**Rainurée, 375 x 275 mm**
Plaque inférieure	**Lisse, 380 x 287 mm**
Thermostat	**60 à 300 °C, avec sécurité**
Minuteur	**À piles AAA (LR03), non fournies**
Puissance	**2 400 W · 230 V**
Dimensions	**L 415 x P 500 x H 265 mm**
Poids	**29 kg**
Référence	**CGPRLGPT**
EAN	**3611630007238**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Grand grill panini Premium premium rainuré-lisse

Le **grand grill panini Premium rainuré-lisse** associe une plaque supérieure rainurée (375 x 275 mm) et une plaque inférieure lisse (380 x 287 mm). Construction en acier inoxydable, **thermostat de 60 à 300 °C** avec thermostat de sécurité, **minuteur à piles**, interrupteur ON/OFF, bac de récupération des graisses et brosse de nettoyage. 2 400 W en 230 V, L 415 x P 500 x H 265 mm. Pour les cafés, snacks, restaurants, associations, comités des fêtes, buvettes, écoles et mairies.

La mise en service en 4 étapes

1 Installer
Posez le grill sur un plan stable, à portée d'une prise 230 V.

2 Régler
Choisissez la température de 60 à 300 °C au thermostat.

3 Griller
Mettez le sandwich en place, rabaissez le couvercle et lancez le minuteur.

4 Nettoyer
Le bac à graisses se vide, les plaques se brossent : c'est prêt pour demain.

Pourquoi choisir ce grill ?

Grande surface
Plaques de 375 x 275 et 380 x 287 mm.

Thermostat de sécurité
Réglage de 60 à 300 °C.

Minuteur à piles
2 piles AAA (LR03) à prévoir.

Pour quels établissements ?

1 Sandwicheries
Paninis et sandwichs chauds.

2 Restaurants, cafétérias
Production régulière.

3 Associations, comités des fêtes
Buvettes et manifestations.

4 Écoles, mairies
Accueils et événements.

Confort d'utilisation et entretien

Avant le service
- **Grill** branché en 230 V.
- **Piles** du minuteur en place.

Pendant le service
- **Thermostat** réglé.
- **Minuteur** lancé.

Après le service
- **Bac à graisses** vidé.
- **Plaques** nettoyées à la brosse.

Installation

Où l'installer ?
Sur un plan de travail stable pouvant porter **29 kg**, près d'une prise 230 V. Format : L 415 x P 500 x H 265 mm.

Entretien
Videz le bac à graisses après le service et nettoyez les plaques avec la brosse de nettoyage fournie.

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Grand grill panini Premium rainuré-lisse

Questions fréquentes

Quelle puissance et quelle alimentation ?
2 400 W en 230 V.

Quelle plage de température ?
Le thermostat se règle de 60 à 300 °C et dispose d'une sécurité.

Comment fonctionne le minuteur ?
Il fonctionne avec 2 piles AAA (LR03), non incluses.

Quelles dimensions et quel poids ?
L 415 x P 500 x H 265 mm, pour 29 kg.

Que contient la livraison ?
Le grill s'accompagne d'un bac pour les graisses et d'une brosse de nettoyage.

Où l'utiliser ?
Cafés, snacks, restaurants, associations, comités des fêtes, buvettes, écoles et mairies.

Accessoires et produits associés



Grand Premium lisse-lisse
Avec minuteur
Voir le produit ›



Grand Premium rainuré-rainuré
Avec minuteur
Voir le produit ›



Petit Premium rainuré-rainuré
Avec minuteur
Voir le produit ›



Grill fonte rainuré-lisse
Plaques en fonte
Voir le produit ›

Commander en ligne

Vous représentez une collectivité ? Réglez par **mandat administratif** dès le panier. Entreprise, commerce ou association ? Le **virement ou la carte bancaire** sont acceptés, avec paiement sécurisé. Pour un projet de plusieurs unités, demandez votre devis : réponse sous 24 à 72 h.