Grill panini RAINURÉ-LISSE

plaques fonte · 50 à 300 °C · 2 200 W

FONTE · RAINURÉ-LISSE · 50 À 300 °C · 2 200 W · 230 V



Un grill panini professionnel en inox, avec une plaque supérieure rainurée, une plaque inférieure lisse en fonte et un thermostat de 50 à 300 °C

Plaques en fonte

- **Fonte**
- Dessus rainuré, dessous lisse

Thermostat

- **50 à 300 °C**
- Température réglable

Deux témoins lumineux

- **Marche/arrêt et chauffe**
- Suivi d'un coup d'œil

Construction inox

- **Acier inoxydable**
- Pour un usage professionnel

Bac à graisses

- **Poignées anti-brûlure**
- Récupération des graisses

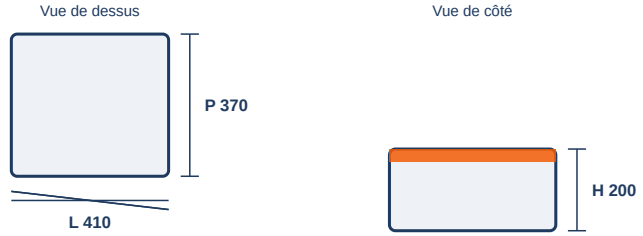
Brosse incluse

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

2 200 W	50 à 300 °C	335 x 220 mm	410 x 370 mm	19 kg
Sur prise 230 V	Thermostat	Plaque rainurée	Hauteur 200 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Construction	**Acier inoxydable**
Plaques	**Fonte : rainurée 335 x 220 mm, lisse 335 x 230 mm**
Thermostat	**50 à 300 °C**
Témoins · bac	**Témoins lumineux · bac à graisses**
Puissance	**2 200 W · 230 V**
Dimensions	**L 410 x P 370 x H 200 mm**
Poids	**19 kg**
Référence	**CGPRL**
EAN	**3611630000239**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Grill panini plaques en fonte rainuré-lisse

Le **grill panini rainuré-lisse en fonte** associe une plaque supérieure rainurée (335 x 220 mm) et une plaque inférieure lisse (335 x 230 mm), toutes deux en fonte. Construction en acier inoxydable, **thermostat de 50 à 300 °C**, témoins lumineux de chauffe et de marche/arrêt, bac de récupération des graisses à poignées anti-brûlure et brosse de nettoyage. 2 200 W en 230 V, L 410 x P 370 x H 200 mm. Pour les cafés, bars, snacks, 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 50 à 300 °C au thermostat.

3 Griller
Placez le panini entre les plaques et refermez la plaque supérieure.

4 Nettoyer
Après usage, videz le bac et passez la brosse sur les plaques.

Pourquoi choisir ce grill ?

Plaques en fonte
Dessus rainuré, dessous lisse.

Thermostat de 50 à 300 °C
Température réglable selon la recette.

Bac à graisses
Poignées anti-brûlure pour le retirer.

Pour quels établissements ?

1 Cafés, bars, snacks
Sandwichs chauds et paninis.

2 Associations, comités des fêtes
Buvettes et manifestations.

3 Écoles, mairies
Accueils, goûters et événements.

4 Foyers, accueils de loisirs
Repas et goûters.

Confort d'utilisation et entretien

Avant le service
- **Grill** branché en 230 V.
- **Thermostat** réglé.

Pendant le service
- **Témoin de chauffe** surveillé.
- **Plaques** refermées sur le panini.

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

Installation

Où l'installer ?
Sur un plan de travail stable pouvant porter **19 kg**, près d'une prise 230 V. Format : L 410 x P 370 x H 200 mm.

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

Questions FRÉQUENTES et accessoires

Grill panini rainuré-lisse en fonte, 2 200 W

Questions fréquentes

Quelle puissance et quelle alimentation ?
2 200 W en 230 V.

Quelle plage de température ?
Le thermostat se règle de 50 à 300 °C.

Quelles sont les plaques ?
Une plaque supérieure rainurée (335 x 220 mm) et une plaque inférieure lisse (335 x 230 mm), en fonte.

Quelles dimensions et quel poids ?
L 410 x P 370 x H 200 mm, pour 19 kg.

Que contient la livraison ?
Dans la livraison : le grill, son bac récupérateur de graisses et une brosse de nettoyage.

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

Accessoires et produits associés



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



Grand Premium rainuré-lisse
Avec minuteur
Voir le produit ›



Petit Premium rainuré-rainuré
Avec minuteur
Voir le produit ›



Petit Premium lisse-lisse
Avec minuteur
Voir le produit ›

Commander en ligne

Commande directe au panier : **mandat administratif** pour les mairies, hôpitaux et établissements publics, **virement ou carte bancaire** sécurisé pour les entreprises, commerces et associations. Un devis sous 24 à 72 h est possible pour un équipement multiple.