Petit grill panini PREMIUM RAINURÉ-RAINURÉ

minuteur · 60 à 300 °C · 2 000

PETIT PREMIUM · RAINURÉ-RAINURÉ · MINUTEUR · 60 À 300 °C · 2 000 W



Un petit grill panini professionnel en inox, avec deux plaques rainurées, un thermostat de 60 à 300 °C avec sécurité et un minuteur

Plaques rainurées

- **255 x 230 mm** dessus
- **270 x 250 mm** dessous

Thermostat

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

Minuteur à piles

- **2 piles AAA (LR03)**
- Non incluses, indépendant de la chauffe

Construction inox

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

Bac à graisses

- **Bac de récupération**
- Des graisses

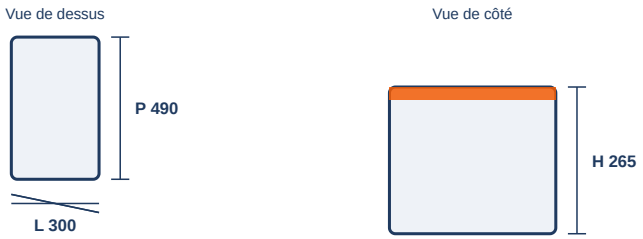
Brosse incluse

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

2 000 W	60 à 300 °C	255 x 230 mm	300 x 490 mm	19 kg
Sur prise 230 V	Thermostat	Plaque supérieure	Hauteur 265 mm	Poids

Caractéristiques

Dimensions (mm)



Caractéristiques

Construction	**Inox · interrupteur ON/OFF**
Plaques	**Rainurées : 255 x 230 mm, 270 x 250 mm**
Thermostat	**60 à 300 °C, avec sécurité**
Minuteur	**À piles AAA (LR03), non fournies**
Puissance	**2 000 W · 230 V**
Dimensions	**L 300 x P 490 x H 265 mm**
Poids	**19 kg**
Référence	**CGPRRPPT**
EAN	**3611630007252**
Garantie	**1 an**

Usages et CONSEILS

Petit grill panini Premium premium rainuré-rainuré

Le **petit grill panini Premium rainuré-rainuré** associe deux plaques rainurées (255 x 230 mm dessus, 270 x 250 mm dessous), un **thermostat de 60 à 300 °C** avec thermostat de sécurité et un **minuteur à piles**. Construction en acier inoxydable, interrupteur ON/OFF, bac de récupération des graisses et brosse de nettoyage. 2 000 W en 230 V, L 300 x P 490 x H 265 mm. Pour les kiosques, 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 60 à 300 °C au thermostat.

3 Griller
Placez le panini entre les plaques et lancez le minuteur.

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

Pourquoi choisir ce grill ?

Plaques rainurées
Dessus 255 x 230 mm, dessous 270 x 250 mm.

Thermostat de sécurité
Réglage de 60 à 300 °C.

Minuteur à piles
Indépendant de la chauffe.

Pour quels établissements ?

1 Kiosques, 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.
- **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 **19 kg**, près d'une prise 230 V. Format : L 300 x P 490 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

Petit grill panini Premium rainuré-rainuré

Questions fréquentes

Quelle puissance et quelle alimentation ?
2 000 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, et reste indépendant de la chauffe.

Quelles dimensions et quel poids ?
L 300 x P 490 x H 265 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 ?
Kiosques, bars, snacks, associations, comités des fêtes, buvettes, écoles et mairies.

Accessoires et produits associés



Petit Premium lisse-lisse
Avec minuteur
Voir le produit ›



Grand Premium rainuré-rainuré
Avec minuteur
Voir le produit ›



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



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

Commander en ligne

Le panier accepte le **mandat administratif** (mairies, hôpitaux, établissements publics) comme le **virement ou la carte bancaire** (entreprises, commerces, associations), le tout en paiement sécurisé. Un devis sous 24 à 72 h vous est adressé si vous équipez plusieurs sites.