

FICHE PRODUIT

CONTACT-GRILL DOUBLE PANINI



Caractéristiques

| | |
|--------------------|--------------------|
| Référence | DOUBLE PANINI |
| Dimensions | 835 x 385 x 220 mm |
| Surface de cuisson | 2 x (360 x 240) mm |
| Poids | 45 Kgs |
| Puissance | 6 KW |
| Volts | 380 V |

Argumentaire

Pour saisir vos steaks, sandwiches, hamburgers à cœur, sans réduction et en conservant les jus et vitamines, rien ne vaut le contact-grill Roller Grill. Les plaques en fonte à forte valeur de conduction permettent une cuisson parfaitement homogène. La plaque supérieure est auto-balancée et le ressort de pression réglable pour adapter la cuisson aux aliments.

Disponible avec plaque inférieure lisse pour la cuisson d'omelettes, œufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps...

Modèle double pour alterner les cuissons. Idéal pour les chaînes de fast-food, franchises et tout établissement à fort débit.

Équipement : thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

Fabriqué en France.