Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Appareil à panini - 1 pièce - gelato

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 200 x 410 x 180
- Températures : +50°C à +300°C
- Puissance (kW) : 0.6
- Poids (kg) : 5
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Avec cette machine à panini gelato, vous pouvez rapidement et facilement préparer des paninis croustillants que vous pouvez remplir de crème glacée et d'autres garnitures. Avec un gril électrique, vous gagnez beaucoup de temps et les clients n'ont pas à attendre longtemps. La machine à panini gelato est indispensable dans les glaciers, les cafés et autres cuisines de restauration. Grâce à ses composants de haute qualité, cet appareil convient également à un usage quotidien. Sa construction robuste lui confère une longue durée de vie.

Appareil à panini convivial

L'appareil à panini gelato est très convivial et facile à utiliser. Grâce au thermostat variable, vous pouvez régler la température souhaitée entre 50 et 300ºC. Dès que la plaque a atteint la bonne température, le voyant orange s'éteint et vous pouvez commencer la cuisson. Pour éviter que les tranches de pain ou les petits pains ne brûlent, réglez la minuterie pratique, que vous pouvez actionner à l'aide du bouton rotatif. Grâce au revêtement antiadhésif de la plaque en aluminium, les tranches ne collent pas à l'appareil à panini et la poignée robuste reste froide pendant la cuisson. C'est le gril idéal pour préparer rapidement des paninis à la crème glacée.

Facile à nettoyer

L'appareil à panini au gelato est doté d'un puissant élément

Caractéristiques

Puissance (kW)	0.6
Poids (en kg)	5
Référence constructeur	09374225
Couleur	No colour
Largeur (en cm)	20
Hauteur (mm)	180
Type de revêtement	Antiadhésif
Zones de cuisson	Simple
Type de surface	Lisse
Profondeur	410
Profondeur (mm)	410
Températures	50 °C à 300 °C
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0.6
Dimensions extérieures (en mm)	200 x 410 x 180
voltage	230V

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
chauffant qui chauffe rapidement le moule et le maintient au chaud. L'extérieur de cet appareil de cuisine professionnel est en acier inoxydable, ce qui le rend facile à nettoyer. Éteignez l'appareil à panini et laissez-le refroidir jusqu'à ce que la plaque soit encore chaude au toucher. Nettoyez-le avec une brosse, une éponge ou un chiffon humide et de l'eau chaude. L'appareil repose sur quatre pieds en caoutchouc afin qu'il ne se déplace pas lorsqu'il est utilisé. Caractéristiques • Thermostat variable de 50°C à 300°C • Équipé d'une minuterie et d'une alarme • Thermostat facile à régler • Plaque de cuisson en aluminium avec revêtement antiadhésif en téflon • Comprend un voyant de température Caractéristiques du produit • Poids net : 5 kg • Dimensions du panini : ø10 x H5cm • Dimensions de la machine : L20 x P41 x H18cm • Puissance électrique totale : 0,6 kW • 230V/50Hz/1Phase 600W **Autres informations** • Dimensions (mm) : 200 x 410 x 180 • Températures : +50°C à +300°C • Puissance (kW) : 0.6 • Poids (kg) : 5 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	