



Panini Grills

Spécial Sandwich



Tel. (33).01.64.48.90.00
Fax.(33).01.64.48.67.50
sofraca@sofraca.fr



Avantages

- Simple et rapide à réaliser le Panini est un produit à forte marge. Amortissement très rapide
- Usage simple : La cuisson finale dans le grill contribue à l'impression de " Qualité fait Maison".
- Temps de cuisson rapide environ 1'30 à 1'50
- Les plaques de fonte se positionnent parfaitement sur le panini en fonction de son 'épaisseur .
- Souplesse de la fermeture avec le système par chaîne (ressort et axe rotatif) , une vraie direction assistée.
- Entretien Facile
- Compact , peu encombrant.
(se place facilement sur un plan de travail)

Caractéristiques techniques

- Plaques de fonte massives (acier) /FGL200 (ppm 10 Kgs - PGM 20 Kgs - PDM 20 Kgs)
- 1 Plaque inférieure rainurée
- 1 Plaque supérieure rainurée
- Construction tout inox AISI 430
- Carters (supérieur et inférieur) chromés polis
- Récupérateur amovible
- 1 Thermostat 300°C



1 Panini Petit Modèle (PPM)

CODE 10172 - 230 V/1/T

CODE 10174 - 400 V/2/N/T

Watts	Dimension	Surface Utile	Capacité en pièces	Débit(pièces/h)	Poids
2200W	L260 P460 H500	250x200	2	60	18 Kg

2 Panini Grand Modèle (PGM)

CODE 10182 - 230 V/1/T

CODE 10184 - 400 V/2/N/T

Watts	Dimension	Surface Utile	Capacité en pièces	Débit(pièces/h)	Poids
3000W	L380 P550 H650	340x280	3 à 4	120	38 Kg