

Panini XL

Panini XL



300°C



130 panini / h
415 hamburgers / h

■ Roller Grill vous révèle la solution cuisson avec le **Panini XL 2 en 1 !**

1. Fonction contact-grill: une presse à panini adoptée par les grands noms de la restauration rapide pour sa surface de cuisson extra-large (360 x 360 mm) permettant de cuire jusqu'à 5 panini en même temps: **130 panini à l'heure !**

2. Fonction plaque à snacker: une plancha reconnue et appréciée dans le monde entier pour sa qualité de cuisson parfaitement homogène et pour la saisie en un temps record de 9 steaks ou hamburgers surgelés ou frais: **415 hamburgers à l'heure !**

Construction robuste parfaitement adaptée à un usage intensif (klixon de sécurité). Entretien facile: large ramasse-jus 2 positions à l'avant. Livré avec 4 pieds supplémentaires (Hauteur 100 mm, CE - UL/NSF).

En version lisse, la plaque inférieure est idéale pour la cuisson teppaniaki de vos pièces de viande, poissons, crustacés, légumes... mais aussi pour la cuisson d'omelette, œufs sur le plat, œufs brouillés...

Équipement : thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermo-résistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

Option: minuterie électronique 3 menus (Panini XLE).

■ Roller Grill gives you the cooking solution with the **Panini XL 2 in 1 !**

A) Contact-grill function: a panini machine already adopted by the great names of fast food business with an extra large cooking surface (360 x 360 mm) to bake up to 5 paninis a time for an optimum outlet: **130 paninis/h !**

B) Griddle plate function: worldwide known and appreciated for its quality of perfectly homogeneous cooking to fry very quickly 9 fresh or deep-frozen steaks, hamburgers: **415 hamburgers/h !**

Strong construction especially studied for heavy duty use (safety device). Easy cleaning: large drip tray with 2 settings. Delivered with 4 additional feet (100 mm high, CE - UL/NSF approval).

In its flat version, the bottom plate offers you a real tapaniaki cooking for your meat, fish, seafood, vegetables... as well as the right cooking for omelettes, fried eggs, scrambled eggs...

Features: 4 settings cooking selector, precise bulb thermostat 0-300°C, heat-resistant handles, drip tray and scraper for an easy cleaning.

Option: Electronic timer 3 menus (Panini XLE).



PANINI XL L

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Volts Volts
PANINI XL	3,6 kW	410 x 620 x 340 mm	360 x 360 mm	32 kg	230 V
PANINI XL E	3,6 kW	410 x 620 x 340 mm	360 x 360 mm	32 kg	230 V