

# WICSP180E

## Gelato Panini Press



COOK



### Caractéristiques

- Cuire des petits pains de 10cm de diamètre, dorés et fourrés de glace.
- Cuisson rapide de 5 à 15 secondes pour un Gelato Panini parfait, en chauffant et en soudant les bords de la brioche rapidement sans faire fondre la glace
- Les plaques antiadhésives à triple revêtement permettent de retirer facilement les paninis et de les nettoyer rapidement.
- Élément chauffant intégré pour sceller parfaitement vos paninis à la gelato
- Système rotatif pour une cuisson uniforme et une présentation parfaite
- Boîtier moulé sous pression très résistant
- Panneau de commande électronique pour un nettoyage facile
- Bips sonores de préchauffage et de fin de cuisson
- Voyants LED de mise sous tension et prêt-à-cuire

### ELECTRICITE

Tension: 220-240V

Fréquence: 50Hz

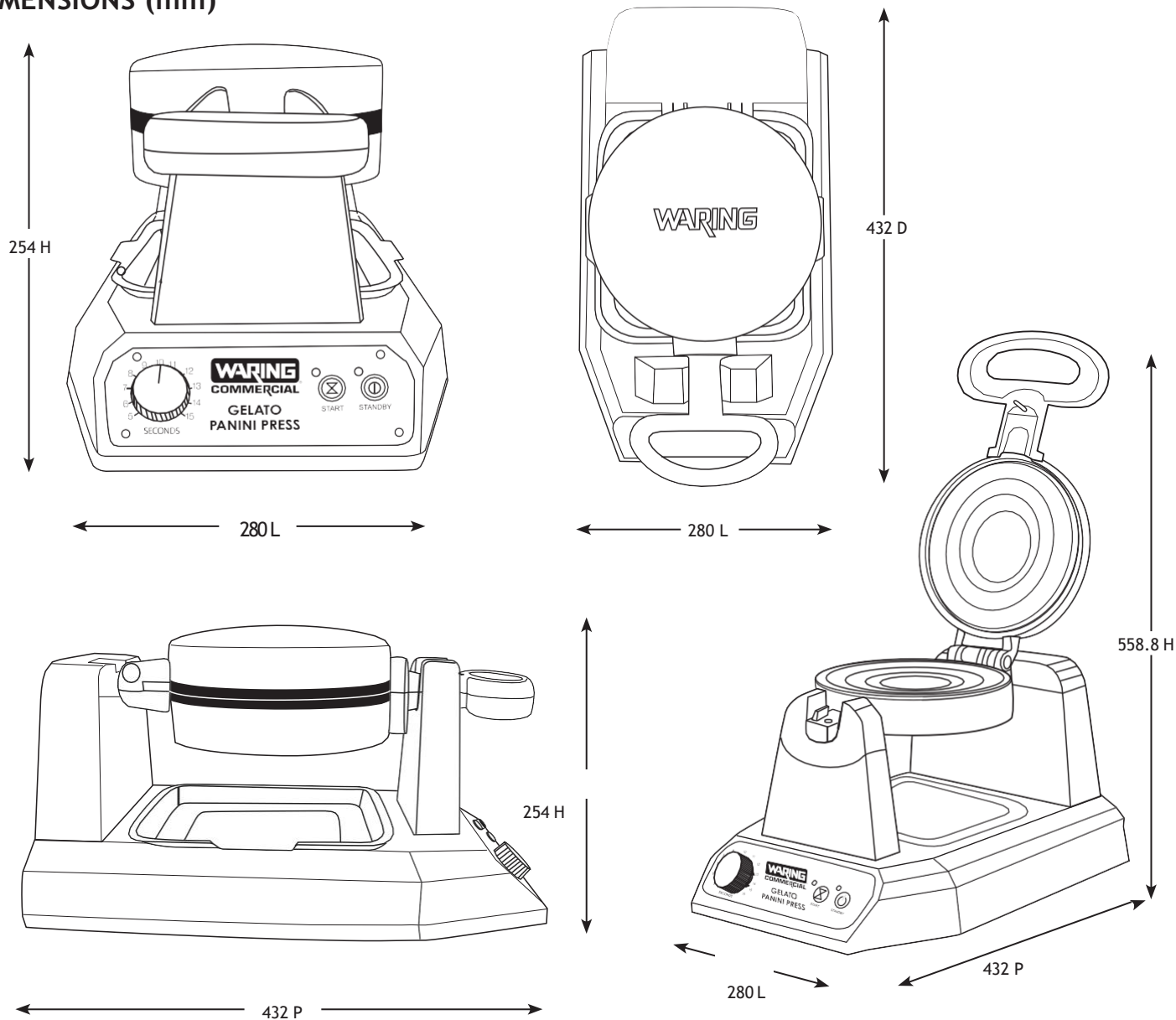
Puissance: 1200W

Longueur du câble: 1 mètre



Ajoutez une nouvelle dimension à votre carte des desserts avec Gelato Panini, un nouveau concept en vogue dans le secteur des desserts glacés. Notre presse à panini légère et facile à utiliser transforme le gelato, la crème glacée, la glace dure ou le yaourt glacé en un délice crémeux enfermé dans un petit pain doré et grillé. Servez-les en tranches sur une assiette ou sous forme de sandwich complet dans un emballage à emporter. Chaud à l'extérieur, froid à l'intérieur, ce délice très tendance ne manquera pas de réchauffer votre établissement.

## DIMENSIONS (mm)



Poids net: 5.8 Kg

Poids brute: 5.9 Kg

Dimensions net (LxPxH): 280x432x254 mm

Dimensions brute (LxPxH): 304x457x254 mm