Appareil à panini - 2 pièces - gelato



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9374226

Description brève du produit :

L'un des desserts les plus délicieux est désormais facile à réaliser soi-même : l'irrésistible panini au gelato ou à la crème glacée. Avec cette double machine à panini, vous pouvez enfermer une boule de glace dans une tranche de pain ou un pain brioché pour obtenir un délicieux sandwich à la crème glacée. Indispensable à toute carte des desserts !

Description du produit :

L'Italie rencontre la France avec de délicieux petits pains briochés chauds remplis de glace italienne et de nombreuses garnitures sucrées. On pourrait appeler cela un sandwich à la crème glacée. Déposez une boule de crème glacée sur une moitié de la pâte et laissez-vous tenter par des garnitures telles que des paillettes, du caramel, du chocolat, des noix, de la noix de coco, etc. Il n'est pas étonnant que cette tendance des desserts soit irrépressible : qui pourrait résister à un panini au gelato ?

Une utilisation simple

Cet appareil est aussi facile à utiliser que n'importe quelle machine à panini de Maxima. Chaque plaque de cuisson peut être contrôlée séparément à l'aide d'un thermostat réglable entre 50 et 300°C, et elle est équipée d'une minuterie. Grâce à l'élément chauffant puissant, la plaque de cuisson se réchauffe rapidement. C'est pourquoi cet appareil à panini convient à tous les types d'établissements de restauration, des cafés aux pâtisseries, en passant par les glaciers. Grâce à sa conception hygiénique, le nettoyage est également un jeu d'enfant. L'extérieur est en acier inoxydable, ce qui permet de l'essuyer facilement avec un chiffon. La plaque de cuisson est en aluminium et dotée d'un revêtement antiadhésif. Elle se nettoie facilement à l'aide d'une brosse, d'une éponge ou d'un chiffon humide.

Conception double

Cette machine à panini est "doublée", ce qui vous permet de préparer deux paninis à la crème glacée en même temps. Et ce n'est pas un luxe superflu, car avec ce dessert au menu, ils s'envolent presque comme des petits pains. Et c'est tant mieux, car comme vous pouvez l'attendre de la qualité de Maxima Kitchen Equipment, cet appareil robuste est conçu pour une utilisation quotidienne intensive.

Caractéristiques

- Plaques de cuisson utilisables individuellement
- Équipé d'une minuterie et d'une alarme
- Thermostat facile à régler
- Plaque de cuisson en aluminium avec revêtement antiadhésif
- Les plaques de cuisson ne sont pas amovibles

Caractéristiques du produit

- Robuste et facile à utiliser
- Production rapide de 2 paninis à la crème glacée
- Plaque de cuisson en aluminium avec revêtement antiadhésif en Téflon
- Thermostat variable de 50°C à 300°C
- Equipé d'une minuterie

- Témoin lumineux de température
- Poignée robuste
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Construction très durable
- Conception hygiénique
- Poids net : 11 kg
- Dimensions du panini : ? 10 x H5cm
- Dimensions de l'appareil : L40 x P35 x H18cm
- Puissance électrique totale : 1,2 kW
- 230V/50Hz/1Phase 1200W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an