

Machine à burger et gelato panini UFO code: 265055

Fait en acier inoxydable.

Plaques chauffantes rondes avec revêtement antiadhésif.

Poignée avec mécanisme de verrouillage.

Idéal pour les burgers UFO, les paninis glacés, les sandwichs fermés et les desserts.

Fonction de cuisson et de fermeture simultanées.

Température réglable de 50°C à 200°C.

Minuteur intégré jusqu'à 5 minutes.

Convient pour des petits pains de Ø 120 mm.

Capacité de production : jusqu'à 20 pièces par heure.

Convient pour des garnitures sucrées et salées.

-  La poignée de verrouillage aide à maintenir la forme de l'UFO fermée pendant la cuisson.
-  Les plaques antiadhésives permettent de démouler facilement les produits et facilitent le nettoyage.
-  La température et le minuteur réglables permettent de s'adapter à différents types de pain et de garnitures.



Code	V	W	LxWxH (W)
265055	230	1300	531x250x(H)312