



Contact grill Panini medium plaques striée-lisse (GECID4BO) de Krampouz

## DESCRIPTION :

Transformez votre offre snacking avec le Contact Grill Panini Medium, un appareil professionnel haut de gamme, idéal pour les restaurants, camions-camions-à-snacks, cafétérias et collectivités. Équipé de plaques strié-lisse, il allie esthétique, performance et polyvalence pour des réalisations savoureuses : paninis croustillants, steaks, poissons, sandwiches toastés, burgers grillés...

## SPÉCIFICATIONS:

**Énergie** : électrique – tension 230-240 V

**Plaques** : striée en haut / lisse en bas

**Zones de cuisson** : 1 zone

**Puissance** : 2 600 W

**Température réglable** de 50 à 300 °C

**Dimensions** : 41,6 × 37,9 × 22 cm

**Surface active de cuisson** : 35 × 23 cm

**Poids** : ~ 27 kg

## EN SAVOIR PLUS:

Polyvalent et puissant, le Contact Grill Medium Krampouz est l'allié idéal des professionnels de la restauration rapide et du snacking.

Doté de plaques mixtes striée/lisse en fonte émaillée, il permet de cuire uniformément paninis, viandes, poissons et légumes.

Sa température réglable jusqu'à 300 °C assure une maîtrise parfaite de la cuisson.

Le système Easy Clean permet un démontage rapide des plaques, facilitant l'entretien et le changement selon les besoins.

Sa plaque supérieure auto-balancée s'adapte à l'épaisseur des aliments pour une cuisson homogène.

Avec une surface de cuisson de 35 × 23 cm, il combine rendement élevé et compacité.

Le châssis inox garantit robustesse, hygiène et durabilité.

Idéal pour les cuisines à fort débit : food trucks, sandwicheries, collectivités.

Fabriqué en France, il bénéficie d'une réparabilité de 15 ans et d'une garantie 1 an.

Un choix fiable et performant pour optimiser votre offre snacking au quotidien.

Mode d'emploi facile : position presse à panini ou snacker selon fermeture de la plaque.

Rendement estimé : jusqu'à 90 sandwiches / heure ou 100 pièces viande/poisson selon épaisseur et opération.

## **Foire aux questions:**

### Quels types d'aliments peut-on cuire avec ce grill Krampouz ?

Le Contact Grill Medium permet de cuire une grande variété d'aliments : paninis, sandwiches, viandes, poissons, légumes grillés, burgers... La plaque striée donne un marquage esthétique, tandis que la plaque lisse assure une cuisson homogène sans marquage.

### Les plaques sont-elles amovibles et compatibles lave-vaisselle ?

Oui, ce modèle est équipé du système exclusif Easy Clean System : les plaques se démontent en moins d'une minute et passent au lave-vaisselle, facilitant le nettoyage et le changement de configuration (striée, lisse ou mixte).

### Quelle est la température maximale et le temps de chauffe ?

La température est réglable de 50 °C à 300 °C pour s'adapter à tous les aliments. Le grill chauffe rapidement, ce qui permet un temps de mise en température optimisé, idéal en service continu.

### Quelle est la capacité de production de ce grill ?

Grâce à sa surface de cuisson de 35 × 23 cm, il permet de griller simultanément plusieurs produits. Le rendement peut atteindre jusqu'à 90 sandwiches ou 100 pièces par heure, selon l'utilisation.

### Ce grill est-il adapté à une utilisation professionnelle intensive ?

Oui, il est conçu pour les restaurants, food trucks, snacks et collectivités. Sa structure en inox, ses plaques en fonte émaillée, sa réparabilité 15 ans et sa garantie 1 an en font un choix fiable et durable pour un usage intensif.