

MATSUP

équipements

www.matmonde.com

ÉLECTRO-GRILL PANINI GRILL - SÉRIE "ÉCO"



PROFESSIONAL
PANINI GRILLS

ELECTRO-GRILL "PANINI" GRILL SÉRIE ECO : 3 MODÈLES STANDARD

Plaque fonte spéciale traitée avec un émail alimentaire vitrifié - Thermostat réglable de 50 à 250°C contrôle de voyant lumineux. Résistances blindées anti-corrosion
Très bon conducteur de chaleur - Suspension des plaques supérieures d'une grande maniabilité et stabilité - Structure en acier inox 304 - 220/230 V/1 - 50 Hz.



PANINI R

UPPER AND LOWER SMOOTH PLATE RIBBED



PANINO R

UPPER AND LOWER SMOOTH PLATE RIBBED



DOUBLE PANINI R

UPPER AND LOWER SMOOTH PLATE RIBBED



ELECTRO GRILL - PANINI GRILL - RANGE ECO: 3 STANDARD MODELS

Specially studied for panini and toast, beef, hot dog, sandwich BLT,... Self-balancing of the upper plate - Thermostat of regulation - On/off switch
Pilot lights - Iron plate specially treated vitrified food enamel - Best conditions gathered in order to claim excellent results.

CODE	MODEL	DESIGNATION / TYPE	COOKING AREA	POWER	VOLT	DIM. mm : L x P x H	KG	H.T.€
EG 1000 RS	PANINI R	Plaque supérieure et inférieure rainurée (GR 4.2)	260 X 245	1,8 KW	230/1	330 X 430 X 240	20	
EG 1001 RS	PANINO R	Plaque supérieure et inférieure rainurée (GR 6.1)	370 X 245	3 KW	230/1	440 X 430 X 240	28	
EG 1002 RS	DOUBLE PANINI R	Plaque supérieure et inférieure rainurée (GR 8.2)	550 X 245	3,6 KW	230/1	620 X 430 X 240	33	

13, rue du Lac -38230 CHARVIEU - Tél. 04.78.70.93.82. – Fax 04.78.70.20.31.

info@matmonde.com

SARL au capital de 8000 € - RCS Vienne 453 080 061 - SIRET 453 080 061 00014 APE 4669C - N° TVA intra. : FR 50 453 080 061