

Art.-Nr. 12-40801-75

Paninigrill Thermocook® inkl. Panini Grill Wechselplatten



Beschreibung

Mit der Panini-Grillplatte machen Sie Ihren Thermocook zum ausgewachsenen Kontaktgrill. Für Paninis, Brötchen, Toast, Fladenbrot, u.v.m. Ideal, um belegte Brötchen und Paninis vor dem Servieren kurz knusprig zu erhitzen.

- Multifunktionsgerät für auswechselbare Platten (Panini Grill Wechselplatten im Lieferumfang enthalten)
- Aktuell über 25 verschiedene Wechselplatten erhältlich, z.B. für Waffeln, Pizza, Crêpes, Paninis, Pancakes, Donuts, Sandwiches, Churros u.v.m
- Digitaltimer mit großem Display einstellbar bis 9:59 Min/Sek
- Ein Signalton am Ende der Zubereitungszeit gewährleistet beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal
- Durch das akustische Signal wird der Anwender zum richtigen Zeitpunkt daran erinnert, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt
- Optimale Hitzeübertragung: Direkter Kontakt zwischen Heizkörper zur Wechselplatte durch 8 Schrauben, die gleichmäßig angezogen werden
- Neue, leistungsstärkere Spezialheizkörper mit vergrößerter Heizfläche für eine gleichmäßige Wärmeübertragung ohne Hotspots
- Besonders energieeffizient durch optimierte Wärmeisolierung: Eine doppelte Abschirmung minimiert Wärmeverluste und reduziert die Gefahr schwerer Verbrennungen
- Äußerst stabile Rahmenkonstruktion durch verstärkte Stützleisten
- Der Abstand von 42 mm zwischen den heißen Platten und dem Gehäuse ermöglicht die thermische Entkopplung und verlängert somit die Lebenszeit des Produktes
- Verbesserte Lüftungsschlitze gewährleisten den Wärmeaustausch im Gehäuse
- Einfache Reinigung der leicht erreichbaren Oberflächen
- Besonders servicefreundliche Konstruktion für eine einfache Wartung und Reparatur

Technische Daten



Elektr. Leistung: 2,8 kW



Spannung: 230V



Netzfrequenz: 50HZ / 60Hz



Breite x Tiefe x Höhe: 320 x 340/530 x 275/655 mm



Netto-Gewicht : 26 kg



Arbeitsfläche: 280 x 280 mm

- Frontpanel mit Display aus pflegeleichtem und langlebigem Autotex Polyester
- Thermostatische Regelung 0 - 300°C
- Kontrollleuchte
- Ein-/Ausschalter
- Gehäuse Edelstahl
- Höhenverstellbare Füße

Wechselplatten:

- Grillfläche 280 x 280 mm
- Massives Gusseisen sorgt für eine überragende Hitzespeicherung. Dies garantiert eine schnelle Zubereitung und das perfekte Grillmuster auf den Speisen
- Die Platten aus klassischem Gusseisen benötigen keine Antihafbeschichtung und sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen. So können sie intensiv gereinigt werden, ohne Beschädigungen am Material befürchten zu müssen.
- Stufenlos höhenverstellbar: Parallele Grillplatten 0 bis 44 mm
- Kraftunterstützte Feder für ein einfaches Öffnen
- Max. Öffnung der Grillplatten 100 Grad (Winkel)
- Nicht geeignet für Backsystem-Adapter

Gastro Panini Grill mit abnehmbaren Platten kaufen

Für die Gastro ist der Panini Grill ein Tool, welches in keiner Küche fehlen darf. Der leistungsstarke Kontaktgrill ist für den professionellen Einsatz entworfen und überzeugt durch moderne Technik und ein durchdachtes Design.

Ob Paninis, belegte Brötchen, Toasts oder Fladenbrote – Speisen werden schnell, gleichmäßig und zuverlässig knusprig zubereitet. Dank digitaler Steuerung, massiver Gusseisenplatten und wechselbarer Grillplatten erfüllt das Gerät höchste Anforderungen im Gastronomiealltag und bringt Effizienz und Flexibilität in Ihren Alltag.

Welche Vorteile bringt der Panini Grill?

In der Gastro-Branche entscheiden Tempo, Qualität und Wiederholbarkeit über den Erfolg. Wenn Sie einen Gastrogrill kaufen wollen, ist der Panini Grill für die Gastronomie die ideale Wahl. Er sorgt dafür, dass Ihre Snacks jederzeit optimal zubereitet werden – unabhängig davon, wer das Gerät bedient. Gerade in Stoßzeiten überzeugt der Panini Grill Thermocook so durch effiziente Einsetzbarkeit und ermöglicht flüssige Schichtwechsel ohne großen Erklärungsbedarf.

Der Panini Grill eignet sich für alle Gastro-Bereiche. Ob für Cafés, Bistros, Foodtrucks, Kantinen und Cateringbetriebe – Sie servieren Ihren Gästen frisch gegrillte Snacks ohne lange Wartezeiten und in sehr guter Qualität. Durch den direkten Kontakt der Grillplatten entstehen durch den Gastro Panini Grill intensive Röstaromen und eine gleichmäßige Bräunung.

Ihre Vorteile im Überblick:

- Schnelle Zubereitung ohne lange Aufheizzeiten
- Gleichmäßige Hitzeverteilung für reproduzierbare Ergebnisse
- Entlastung des Personals im laufenden Betrieb
- Professionelles Grillbild für eine ansprechende Präsentation

Thermocook Technologie für präzise Ergebnisse

Der Gastro Panini Grill ist speziell für das Thermocook System konzipiert. Neue, leistungsstarke Spezialheizkörper mit vergrößerter Heizfläche sorgen für eine gleichmäßige Wärmeübertragung ohne Hotspots. Der direkte Kontakt zwischen Heizkörper und Wechselplatte sorgt für maximale Effizienz. Besonders praxisnah ist die digitale Steuerung. Der integrierte Timer des Gastro Panini Grills lässt sich bis 9:59 Minuten einstellen und signalisiert das Ende der Zubereitungszeit akustisch. So behalten Sie auch bei parallelen Arbeitsabläufen stets die Kontrolle.

Das sind die technischen Highlights:

- Thermostatische Regelung von 0 bis 300 °C
- Digitaltimer mit großem Display
- Akustisches Signal für konstante Qualität
- Kontrollleuchte sowie separater Ein- und Ausschalter

Wie sorgt der Panini Grill mit Wechselplatten für mehr Flexibilität?

Flexibilität und Vielseitigkeit sind zwei wichtige Faktoren bei der Auswahl von Grills und Brättern. Diese Faktoren wurden auch bei der Konzipierung des Gastro Panini Grills miteinbezogen. Die abnehmbaren Platten ermöglichen einen schnellen Wechsel bzw. Austausch und sind natürlich im Lieferumfang inbegriffen.

Darüber hinaus stehen mehr als 25 weitere Wechselplatten zur Verfügung. Damit wird der Panini Grill zu einer flexiblen Lösung für wechselnde Speisekonzepte und saisonale Angebote über das gesamte Jahr hinweg.

Bei uns stehen Wechselplatten für folgende Speisen zur Verfügung:

- Paninis und Sandwiches
- Waffeln und Pancakes
- Pizza und Fladenbrot
- Crêpes, Donuts und Churros

So lässt sich der Gastro Panini Grill jederzeit an neue Anforderungen anpassen, ohne zusätzliche Geräte anschaffen zu müssen – ein hochwertiges

Allroundtalent für Ihren Gastrobedarf.

Was macht die Grillplatten des Panini Grills so besonders?

Die Grillplatten des Gastro Panini Grill bestehen aus massivem Gusseisen mit einer Grillfläche von 280 × 280 mm. Dieses Material speichert Hitze besonders effektiv und gibt sie gleichmäßig an die Speisen ab.

Neben der hohen Qualität der verwendeten Materialien punkten die Platten ebenfalls durch die nicht benötigte Antihafbeschichtung. Sie sind unempfindlich gegenüber mechanischen Einwirkungen und lassen sich intensiv reinigen – ideal für den Einsatz in Ihrem gastronomischen Alltag.

Vorteile der Gusseisenplatten:

- Exzellente Hitzespeicherung
- Gleichmäßige Bräunung ohne Hotspots
- Klassisches Grillmuster auf den Speisen
- Hohe Widerstandsfähigkeit bei intensiver Reinigung

Robuste Konstruktion und einfache Reinigung

Ein stabiler Rahmen mit verstärkten Stützleisten sowie ein hochwertiges Edelstahlgehäuse machen den Gastro Panini Grill besonders langlebig. Verbesserte Lüftungsschlitze sorgen für einen effizienten Wärmeaustausch im Gehäuse.

Auch die Reinigung ist praxisgerecht gelöst. Alle relevanten Oberflächen sind leicht erreichbar und auch das Frontpanel mit Display besteht aus pflegeleichtem Autotex Polyester. Die servicefreundliche Konstruktion ermöglicht zudem eine einfache Wartung und Reparatur.

Hier stehen wir Ihnen bei Fragen natürlich gern zur Verfügung!

Weitere Ausstattungsmerkmale:

- Edelstahlgehäuse
- Höhenverstellbare Füße für sicheren Stand
- Verbesserte Belüftung
- Wartungsfreundlicher Aufbau

Mit dem Panini Grill in Ihrer Gastro ergonomisch Arbeiten bei maximaler Sicherheit

Der Gastro Panini Grill ist auf den täglichen Dauereinsatz ausgelegt. Die Grillplatten sind stufenlos höhenverstellbar von 0 bis 44 mm und passen sich damit unterschiedlichen Produktstärken an. Zudem sorgt eine kraftunterstützende Feder für das erleichterte Öffnen der Platten und ein komfortables Arbeiten.

Für mehr Sicherheit an Ihrem Arbeitsplatz minimiert die optimierte Wärmeisolierung mit doppelter Abschirmung nicht nur Wärmeverluste, sondern reduziert gleichzeitig das Risiko auf schwere Verbrennungen.

Bestellen Sie noch heute Ihren Panini Grill für Ihre Gastro!

Der Panini Grill ist für Ihren Gastro-Betrieb die richtige Wahl, wenn Sie auf der Suche nach Flexibilität, Effizienz und natürlich auch Qualität sind. Der Grill erweist sich für die unterschiedlichsten Küchen als eine praktische Ergänzung und lässt sich durch seine einfache Handhabung schnell in alltägliche Prozesse integrieren.

Setzen also auch Sie jetzt auf ein Küchengerät, das einfach mehr kann und bestellen Sie Ihren Gastro Panini Grill bei uns! Und sollten Sie auch nach weiteren Hilfsmitteln suchen, dann entdecken Sie unser Sortiment und finden Sie auch Maschinen für Kaffee- und Heißgetränke, Soßenspender und viele weitere Produkte, die Ihren Alltag erleichtern!

FAQ: Gastro Panini Grill

Für welche Betriebe eignet sich ein Panini Grill in der Gastronomie?

Der Panini Grill eignet sich für Cafés, Bistros, Kantinen, Foodtrucks, Cateringbetriebe und Hotels. Überall dort, wo Snacks schnell, effizient und konstant zubereitet werden müssen, ist ein Gastro Panini Grill die richtige Wahl.

Was zeichnet den Panini Grill Thermocook besonders aus?

Der Panini Grill Thermocook nutzt leistungsstarke Spezialheizkörper für eine gleichmäßige Wärmeverteilung ohne Hotspots. Die digitale Steuerung mit Timer sorgt dafür, dass Speisen immer zur richtigen Zeit entnommen werden.

Welche Speisen lassen sich mit einem Gastro Panini Grill zubereiten?

Mit einem Gastro Panini Grill lassen sich Paninis, Sandwiches, belegte Brötchen, Toasts und Fladenbrote zubereiten. In Kombination mit Wechsellplatten sind auch Waffeln, Pancakes, Pizza oder Crêpes möglich.

Wie sorgt der Gastro Panini Grill für gleichbleibende Qualität?

Der Panini Grill arbeitet mit einer präzisen Temperaturregelung und einem integrierten Timer. Das akustische Signal stellt sicher, dass Speisen unabhängig vom Bediener immer gleichmäßig und punktgenau zubereitet werden.

Ist der Gastro Panini Grill für den Dauerbetrieb geeignet?

Ja, der Gastro Panini Grill ist für den täglichen Dauereinsatz in der Gastronomie konzipiert. Die stabile Rahmenkonstruktion, das Edelstahlgehäuse und die optimierte Wärmeisolierung gewährleisten eine lange Lebensdauer.