



602120 - 602121 - 602122

### Lühike spetsifikatsioon

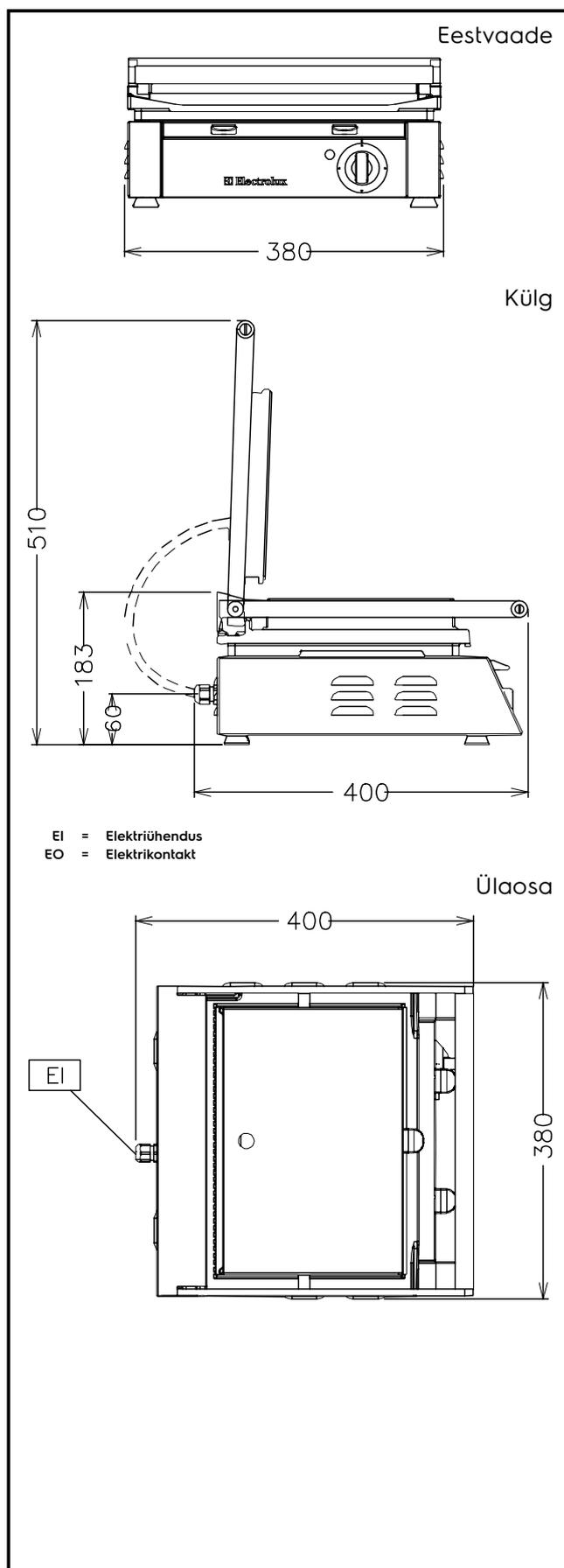
#### Ühiku nr.

Panini grillil on ülemine ja alumine ribiline malmist grillplaat. Küpsetuspinnad on kaetud spetsiaalse emailiga, mis kaitseb kriimustuste ja roostetamise eest ning on happe ja soolakindel. Seeläbi tagatakse seadme oksüdeerumisevastane kaitse. Ise tasakaalustuvat ülemist küpsetusplaati saab paigutada erinevatele kõrgustele. Küpsetuspinna suurus on 355x255mm. Integreeritud termostaat võimaldab temperatuure seadistada kuni 300°C. Löögikindlad kuumutuselemendid tagavad ühtlase küpsetustulemuse. Roostevabast terasest korpus. Kogumiskandik purule ja rasvale.

KOOSKÖLASTUS: \_\_\_\_\_

### Peamised omadused

- 3 erinevat mudelit:
  - Ülemine ja alumine plaat on ribilised
  - Ülemine ja alumine plaat on siledad
  - Ülemine plaat on ribiline ja alumine plaat on sile
- Valmistatud roostevabast terasest AISI 430 ja küpsetuspind on valmistatud malmist, mis on kaetud spetsiaalse toiduga kokkusobiva emailiga. See tagab hügieenilised tingimused ja vastupidavuse hapetele, sooladele ja oksüdeerumisprotsessile.
- Löögikindlad integreeritud kuumutuselemendid tagavad ühtlase ja võimsa kuumutuse.
- Reguleeritav termostaat kuni 300 °C
- Ise tasakaalustuv ülemine plaat fikseerub erinevatele kõrgustele, vähendamaks küpsetusaega ja kahekordistamaks tootlikkust.
- Ülapiplaadi väljalülitamise võimalusega.


**Elekter**
**Toitepinge:**

602120 (PGRR2)	230 V/1 ph/50 Hz
602121 (PGRS2)	230 V/1 ph/50/60 Hz
602122 (PGSS2)	230 V/1 ph/50 Hz

**Vatte kokku:**

2.05 kW

**Võtmeinfo:**
**Cooking surface dimension:** 355 x 255 mm

**Välismõõdud, laius:** 380 mm

**Välismõõdud, kõrgus:** 235 mm

**Välismõõdud, sügavus:** 435 mm

**Netokaal:**

602120 (PGRR2)	21 kg
602121 (PGRS2)	20.4 kg
602122 (PGSS2)	21 kg

 1phase: Schuko; 3phase:  
CEE

**Plug Type**
**When cooking meat products, the top plate should be in contact with the food surface.**
**FIRST USE OF THE MACHINE**

- When the machine is delivered, the steel surfaces are protected with a nylon anti-scratch film. This film has to be removed.
- The insulating materials used during the manufacturing and the residuals of grease due to the mechanical installation of single parts, heat and produce smoke, for this reason, **it is necessary to start the machine at maximum temperature for 15-20 minutes.**

**GENERAL CLEANING**

- Clean the grill at least once a day and, if necessary more often.
- All the machine parts that are in contact with the product must be cleaned.
- Never clean the machine by means of compressed water or water jets.
- Cleaning can be performed when surface is hot, scrape with a metallic brush on the cooking grid several times.
- Empty the grease tray.
- It is advisable to perform these cleaning operations when the grill temperature is at minimum so that the residual grease that sticks to the grid can melt.
- Do not pour water or other liquids on the grill when it is hot, because the changes of temperature can provoke their breaking.