



PANINI GRILLER

パニーニグリラー | PG-1 (1連式)・PG-2 (2連式)



お客様をお待たせしない 高速パニーニグリラー、出来ました。

新タイプ加熱フィラメントとセラミックガラスにより素早く高温に達するスピードグリル方式で、待ち時間を大幅に短縮させました。



パニーニに必須の条件を

パリッとした食感

スピード調理

豊富なメニュー

ロープライス

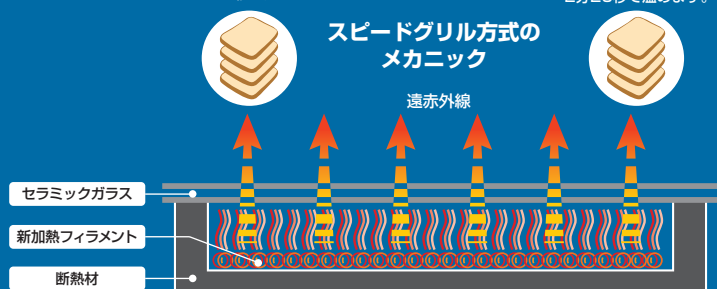
すべて解決させるこの威力。

パニーニグリラーの特長

- 新タイプの加熱フィラメントとセラミックガラスから放射される遠赤外線効果により、素早く高温に達し、待ち時間が大幅に短縮できます。
- スピード調理でエネルギーの節約に役立ちます。
- 焼成プレートは上下共にヒータ付。焼き目だけを付けることも可能です。
- 焼成プレート表面は、滑らかなセラミックガラスで熱伝導に優れ、しかも掃除が簡単です。
- 焼成プレートがセパレートのPG-2は、一面のみの使用の他、一方で焼き上げ、一方で温めるなど異なるメニューにも使用できます。
- 本体はステンレススチール製で、衛生的。いつまでも美しく保てます。

4枚のトーストを240℃でわずか40秒で温めます。

4枚のトーストを200℃なら2分20秒で温めます。



新加熱フィラメントとセラミックガラスのコンビネーションでスピーディに調理できます。

●仕様

型 式	PG-1(100)シングルプレート(1連式)	PG-2 ダブルプレート(2連式)
電 源	100V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz
電 流	14A	13.5A
消 費 電 力	1.4kW	2.7kW
温 度 範 囲	120~400℃	120~400℃
昇 温 時 間	約7分(20℃→400℃)	約7分(20℃→400℃)
質 量	10kg	17kg
焼成プレート寸法	上部/幅250×奥行250mm 下部/幅250×奥行250mm	上部/幅250×奥行250mm×2 下部/幅545×奥行245mm×1
焼成プレート有効寸法	下部/幅225×奥行225mm	下部/幅225×奥行220mm×2
外形寸法	幅330×奥行445×高さ180mm (上部焼成プレート開時/高さ555mm)	幅620×奥行460×高さ180mm (上部焼成プレート開時/高さ555mm)
材 質	本体/ステンレス 上部焼成プレート/セラミックガラス(山波型) 下部焼成プレート/セラミックガラス(平面型)	
付 属 品	カス受けトレイ/1個	プレートスクレーパー/1個 金たわし/1個

●この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。



素材の組み合わせでメニューは豊富です。

パニーニとは？

パニーニは北イタリアのミラノで誕生した丸型の小さなパンを横に切り具材をはさんだサンドイッチを言い、「パニーノ」の複数形です。ちなみに日本で言う食パンで作るサンドイッチをTramezzino(トラメツツィーノ)といいます。

すばやく高温に達するパニーニグリラーでグリルしたパニーニは、パリッとした触感、香ばしさ、とろけるチーズで旨さを引き出すことができます。

パンの種類はもとより、生ハム・サラミ・ローストビーフなどの肉類、トマト・ナス・ズッキーニなどの野菜類、魚類、チーズ、ペーストやソース類などのバラエティーにとんだ素材の組み合わせで作るパニーニは、美味しく楽しいフードです。手軽でスピーディ、豊富なメニュー、高い栄養価、ロープライス、立ったままや歩きながら食べられるといったところが忙しいビジネスマンや学生他皆に好まれています。

素材の組み合わせを考えればメニューは豊富です。

PANINO "CONTADINO"

パニーノ・コンタディーノ
(田舎風パニーノ)



スカモルツァチーズの薫製、乾燥塩漬豚ばら肉、トマトスライス、プルスケットパンで挟みます。

PANINO "CAMPAGNOLO"

パニーノ・カンパニョーロ



焼いたナスズッキーニ、ブリーチーズ、ハムを、フランスパンで挟んで焼きます。



安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- このカタログの内容は、2007年10月現在のものです。
- 製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
- 製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。
- 実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

東 京：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大 阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札 幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙 台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広 島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福 岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

ホームページアドレス <http://www.fmi.co.jp/>

サービスステーション 盛 岡：〒020-0173 岩手郡滝沢村滝沢字裏子962-24-105 Tel.019(694)3900
金 沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
四 国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281
東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号 Tel.03(3432)4955