

spidocookTM

〔スピードクック パニーニグリラー〕



PGS-1 (100)
1連式

100V



PGS-2
2連式

200V

お客様をお待たせしない高速パニーニグリラー

素早く高温に到達する加熱フィラメントとセラミックガラス採用のスピードグリル方式



パニーニに必須の条件を すべて解決させるこの威力。

spidocookTM
PROFESSIONAL BY DESIGN

パリッとした食感

スピード調理

豊富なメニュー

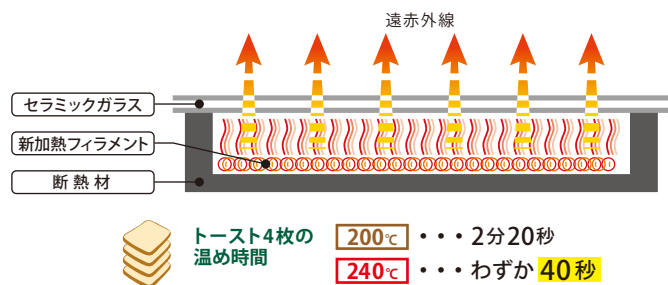
ロープライス

パニーニグリラーの特徴

- 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ー付。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PGS-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。

スピードグリル方式の メカニズム

... 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	PGS-1(100) シングルプレート(1連式)	PGS-2 ダブルプレート(2連式)
電 源	単相 100V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz
電 流	14A	11.5A
消費電力	1.4kW	2.3kW
温度範囲	120～400℃	120～400℃
昇温時間	約6分(20℃→400℃)	約7分(20℃→400℃)
質 量	9.2kg	17kg
焼成プレート 寸法	上部:幅250・奥行250mm×1 下部:幅250・奥行250mm×1	上部:幅250・奥行250mm×2 下部:幅545・奥行250mm×1
焼成プレート 有効寸法	下部:幅225・奥行225mm×1	下部:幅225・奥行225mm×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535mm)	幅620・奥行445・高さ180mm (上部焼成プレート開時高さ535mm)
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(山波形) 下部焼成プレート/セラミックガラス(平面形)	
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のこと
で、「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はTramezzino(トラメツィーノ)
と言います。素早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、パリッとした食感で香ばしく、
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富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ほか皆に好まれています。
素材の組み合わせ次第で豊富なメニューが提供できます。

.....メニュー例.....

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燻製・乾燥塩漬豚バラ肉、
トマトスライス、ブルスケッタパンで挟みます。

PANINO "CAMPAGNOLO" パニーノ・カンパニョーロ



焼いたナスやズッキーニ、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。

- 製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。
- 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。
- 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:〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 大 阪:〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号

▶新規お問い合わせ



0120-080-478

(受付時間/ 9:00~17:30)
※土・日・祝日を除く

▶ご購入後の各種お問い合わせ

東京本社: Tel.03(5561)6521 大阪本社: Tel.06(6969)9393

営業所 札幌: Tel.011(813)8651 広島: Tel.082(876)1855
仙台: Tel.022(238)5711 福岡: Tel.092(481)2931
名古屋: Tel.052(361)7891

出張所 北 陸: Tel.076(243)7810 沖 縄: Tel.098(870)2766

サービス 盛 岡: Tel.019(648)5390 鹿児島: Tel.099(263)8281
ステーション 四 国: Tel.0875(57)5161