

PLANCHA PANINI GRANDE MODELO BN-811E



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADO EN ACERO 201 INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR.
- PLANCHA SUPERIOR E INFERIOR ACANALADAS CON TEFLÓN
- RECOLECTOR DE GRASA
- LUZ INDICADORA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- POTENCIA DE 2 KW
- TEMPERATURA 50 A 300°C. CON TERMOSTATO
- VOLTAJE: 120 V



RECOMENDACIONES DE USO

- LA PLANCHA PANINI DOBLE ACANALADA MIGSA ESTÁ DISEÑADA PARA UN RENDIMIENTO PROFESIONAL EN COCINAS EXIGENTES
- CON PLANCHAS SUPERIOR E INFERIOR ACANALADAS RECUBIERTAS DE TEFLÓN, GARANTIZA UN SELLADO UNIFORME, RÁPIDO Y SIN ADHERENCIAS, IDEAL PARA CARNES, PANINIS Y MÁS.
- SU GABINETE DE ACERO INOXIDABLE ASEGURA DURABILIDAD Y FÁCIL LIMPIEZA, MIENTRAS QUE EL TERMOSTATO AJUSTABLE Y LA LUZ INDICADORA PERMITEN UN CONTROL PRECISO
- ADEMÁS, CUENTA CON SELECTOR DE GRASA PARA UNA COCCIÓN MÁS LIMPIA.

¡ELEVA LA PRESENTACIÓN Y EL SABOR DE TUS PLATILLOS CON POTENCIA, HIGIENE Y ESTILO MIGSA!



PANEL DE BOTONES



PAGINA WEB