

## PLANCHA PANINI DOBLE MODELO BN-813



### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- GABINETE 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 + 2 (KW/H)
- TEMPERATURA 50 A 300°C. CON TERMOSTATO
- VOLTAJE: 220 V



### RECOMENDACIONES DE USO

- LA PLANCHA PANINI DOBLE MIGSA ESTÁ PENSADA PARA NEGOCIOS CON ALTA DEMANDA QUE NECESITAN EFICIENCIA SIN SACRIFICAR CALIDAD
- CON DOBLE SUPERFICIE ACANALADA SUPERIOR E INFERIOR RECUBIERTA EN TEFLÓN, PERMITE PREPARAR DOS PRODUCTOS SIMULTÁNEAMENTE, LOGRANDO SELLADOS PAREJOS, SIN QUE LOS ALIMENTOS SE PEGUEN.
- SU GABINETE DE ACERO INOXIDABLE GARANTIZA HIGIENE Y DURABILIDAD, MIENTRAS QUE EL TERMOSTATO REGULABLE Y LA LUZ INDICADORA PERMITEN UN CONTROL EXACTO DE TEMPERATURA
- ADEMÁS, INCLUYE RECOLECTOR DE GRASA PARA UNA LIMPIEZA RÁPIDA Y OPERACIÓN MÁS LIMPIA.

**¡DUPLICA TU PRODUCTIVIDAD Y MEJORA TU SERVICIO CON LA POTENCIA Y RESISTENCIA DE MIGSA!**



### PANEL DE BOTONES



PAGINA WEB