



COCINADOR DE CONOS Y CANASTITAS DOBLE

MODELO ZU2



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE
- 2 PLATOS DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON TEFLÓN
- TEMPERATURA DE 50 A 300 °C CON TERMOSTATO



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- POTENCIA DE 1200 W
- ELÉCTRICA 120 V / 60 HZ
- RELOJ DE 5 MIN



RECOMENDACIONES DE USO



- EL COCINADOR DE CONOS Y CANASTITAS DOBLE MIGSA ESTÁ DISEÑADO PARA NEGOCIOS QUE BUSCAN MAYOR PRODUCCIÓN EN MENOS TIEMPO, MANTENIENDO LA CALIDAD EN CADA PREPARACIÓN
- SU ESTRUCTURA EN ACERO INOXIDABLE ASEGURA RESISTENCIA, HIGIENE Y FÁCIL LIMPIEZA, IDEAL PARA USO INTENSIVO EN HELADERÍAS, CAFETERÍAS Y REPOSTERÍAS
- CUENTA CON DOS PLATOS DE FUNDICIÓN DE ALUMINIO CON RECUBRIMIENTO DE TEFLÓN, QUE EVITAN QUE LA MEZCLA SE ADHIERA Y GARANTIZAN UNA COCCIÓN PAREJA, OBTENIENDO CONOS Y CANASTITAS CRUJIENTES Y DORADAS
- SU POTENCIA DE 1,200 W, JUNTO CON EL CONTROL DE TEMPERATURA REGULABLE DE 50 A 300 °C MEDIANTE TERMOSTATO, Y EL RELOJ DE 5 MINUTOS, OFRECEN PRECISIÓN Y PRÁCTICIDAD EN CADA LOTE

"DUPLICA TU PRODUCCIÓN Y CONQUISTA A TUS CLIENTES"



PAGINA WEB