



PLANCHAS PANINI

Panini Gril

PLANPA-3600

3600 W
Potencia



MODELO	PLANPA-3600
Material de plancha	Hierro Fundido
Recolector de grasa	Acero Inoxidable
Material del gabinete	Acero Inoxidable
Potencia	3,600 W
Rango de temperatura	50° a 300 °C
Entrada de corriente	120 V / 60 Hz
Area de planchas superiores	21.5 x 21.5
Area de plancha inferior	50 cm

BENEFICIOS

Doble Parrilla – Cada parrilla cuenta con su propio cable de alimentación, lo que permite su uso en conexiones monofásicas. Además, pueden encenderse de manera independiente para adaptarse a las necesidades del usuario.

Parrilla a la Gril – El diseño al grill crea marcas de cocción que mejoran la presentación de los alimentos.

Regulador de Temperatura Independiente – Ajusta la temperatura de cada parrilla según el tipo de alimento, logrando una cocción personalizada.

Calentamiento Rápido y Uniforme – Con 3.600 W de potencia y planchas de hierro fundido, distribuye el calor uniformemente para una cocción consistente.

Temporizador con Apagado Automático – Mejora la seguridad operativa y previene la sobrecocción.

Superficies de Cocción Versátiles – Planchas superiores de 21,5 x 21,5 cm y base inferior de 50 cm, ideales para paninis, carnes, pescados y vegetales.

Accesorios Incluidos – Cepillo de limpieza y recolector de grasa.

Equipo Robusto – Fabricado con hierro fundido y acero inoxidable, diseñado para resistir el uso intensivo en cocinas comerciales.

Cuenta con dos años de garantía – Contra cualquier defecto de fabricación.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

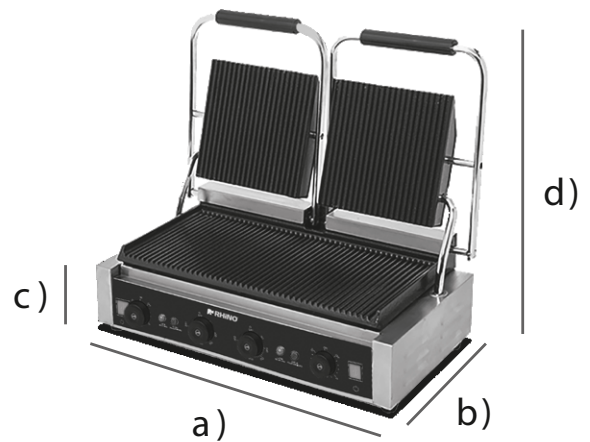
- Facilita la preparación simultánea de alimentos con ajustes independientes, mejorando la productividad y el control.
- Con interruptor de encendido y apagado en cada parrilla.
- Plancha inferior continua de 50 cm.



REGULADOR DE
TEMPERATURA



LUZ
INDICADORA



DIMENSIONES PLANPA-3600

a) Ancho: 58 cm

b) Profundidad: 30 cm

c) Altura con planchas abajo: 22 cm

d) Altura total: 53.5 cm

Peso: 2.5 kg