

Pedido del cliente

Sandwichera profesional en hierro fundido, 2,2 kW – placa superior acanalada e inferior lisa

Precio: 551,00 € + IVA



Referencia: PE35NL

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Sandwicheras profesionales

Pedido del cliente

Breve descripción

Descripción

Sandwichera profesional en hierro fundido, 2,2 kW – placa superior acanalada e inferior lisa.

Sandwichera eléctrica profesional ideal para sándwiches, tostadas y cocciones rápidas. Esta sandwichera individual en hierro fundido es la solución perfecta para bares, restaurantes, gastronomías y puestos de street food que buscan un equipo fiable, potente y versátil. Equipada con placa superior acanalada y placa inferior lisa, garantiza una cocción uniforme y resultados profesionales en una amplia variedad de alimentos.

Gracias a la estructura robusta en acero inoxidable y a las placas de cocción en hierro fundido arenado, esta plancha mantiene el calor durante más tiempo, asegurando altas prestaciones incluso con un uso intensivo.

Versatilidad de cocción

Esta sandwichera profesional es perfecta para:

Panini y tostadas rellenas

Carne y hamburguesas

Pescado

Huevos y verduras a la plancha

Quesos y piadinas

La combinación lisa + acanalada permite adaptar la cocción a cada alimento, mejorando el resultado y la presentación.

Altas prestaciones y control preciso

Las resistencias en contacto directo con las placas garantizan una distribución homogénea del calor y una rápida subida de temperatura. El termostato regulable de 50 a 300 °C, junto con el termostato de seguridad, permite un control preciso de la cocción con total seguridad.

La placa superior autoequilibrada se adapta al grosor del producto, garantizando una presión uniforme sin aplastar excesivamente los alimentos.

Características técnicas principales

Tipología: Plancha profesional para panini

Pedido del cliente

Zona de cocción: Individual

Placa superior: Acanalada en hierro fundido

Placa inferior: Lisa en hierro fundido

Dimensiones externas: L 420 x P 360 x H 200/520 mm

Dimensiones superficie de cocción: L 340 x P 230 mm

Potencia: 2200 W

Alimentación: 230 V / 1 N / 50-60 Hz

Temperatura de trabajo: 50 ÷ 300 °C

Peso neto: 22 kg

Estructura: Acero inoxidable

FOTO MERAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 420 mm x P 360 mm x H 200/520 mm
Potencia	2200 W
Peso neto	22 kg
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
Medidas de la placa de cocción	L 340 mm x P 230 mm
Temperatura de trabajo	50 ÷ 300° C
Zona de cocción	Simple
Tipo de placa	lisa y acanalada
Disponibilidad	En Stock