

## Pedido del cliente

### Sandwichera doble de hierro fundido – placa superior acanalada y placas inferiores lisa y acanalada – 3600 W

Precio: 773,00 € + IVA

---



---

**Referencia:** PE50NM

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Sandwicheras profesionales

## Pedido del cliente

---

### Descripción

**Sandwichera doble de hierro fundido – placa superior acanalada y placas inferiores lisa y acanalada – 3600 W.**

La **sandwichera profesional doble de hierro fundido** es la solución ideal para bares, restaurantes, pubs, charcuterías y negocios de comida callejera que requieren alto rendimiento, cocción uniforme y máxima fiabilidad. Diseñada para un uso intensivo, garantiza resultados excelentes en sándwiches, tostadas y snacks calientes.

#### Alto rendimiento y cocción uniforme

Equipada con placas de hierro fundido arenado, esta sandwichera mantiene la temperatura durante más tiempo, asegurando una cocción homogénea y rápida.

La placa superior acanalada es autoajustable, mientras que la inferior es mitad lisa y mitad acanalada, ofreciendo gran versatilidad de uso.

#### Ideal para la preparación y calentamiento de:

- Sándwiches y tostadas rellenas
- Carne y hamburguesas
- Pescado
- Huevos
- Verduras a la parrilla
- Quesos

#### Estructura profesional en acero inoxidable

La robusta estructura en acero inoxidable garantiza durabilidad, facilidad de limpieza e higiene máxima, haciendo que la sandwichera sea adecuada para cualquier entorno profesional.

Las resistencias en contacto directo con las placas aseguran una transmisión óptima del calor y mayor eficiencia energética.

#### Seguridad y control de temperatura

La sandwichera cuenta con un termostato de seguridad regulable de 50 a 300 °C, que permite un control preciso de la temperatura según el tipo de alimento a cocinar.

#### Por qué elegir esta sandwichera de hierro fundido

- ? Ideal para uso profesional intensivo
- ? Cocción uniforme y rápida
- ? Alta versatilidad para snacks y sándwiches
- ? Materiales resistentes y fáciles de limpiar
- ? Máxima fiabilidad y seguridad

**Perfecta para quienes buscan una sandwichera profesional de hierro fundido potente, versátil y duradera.**

## Pedido del cliente

### FOTO MERAMENTE INDICATIVA

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 570 mm x P 360 mm x H 200/520mm
<b>Potencia</b>	3600 W
<b>Peso neto</b>	27 kg
<b>Alimentación eléctrica</b>	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
<b>Medidas de la placa de cocción</b>	L 480 mm x P 230 mm
<b>Temperatura de trabajo</b>	50 ÷ 300° C
<b>Zona de cocción</b>	Doble
<b>Tipo de placa</b>	lisa y acanalada
<b>Cable</b>	Cable + enchufe
<b>Disponibilidad</b>	En Stock