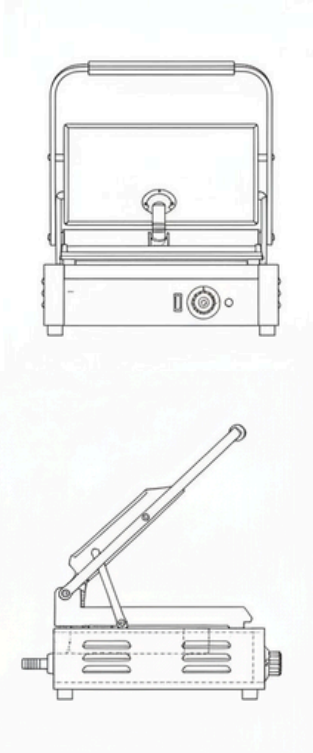


INFORMACIÓN GENERAL

- **Producto:** Plancha Sanduchera / Prensa Grill
- **Referencia:** 531102
- **Uso:** Profesional
- **Aplicación:** Cafeterías, cocinas comerciales y servicios de catering
- **Rango de temperatura:** 50 °C – 300 °C
- **Conexión eléctrica:** 110 V

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Prensa grill profesional de contacto diseñada para la preparación de sándwiches, paninis, carnes y vegetales con cocción rápida y uniforme. Su estructura en acero inoxidable y placas acanaladas de hierro proporcionan alta resistencia, durabilidad y un dorado perfecto en los alimentos. Incorpora control de temperatura ajustable y mango térmico de seguridad, garantizando un uso cómodo, eficiente y seguro en entornos de alta rotación.



CARACTERÍSTICAS

- **Material:** acero e hierro.
- **Color:** negro.
- **Dimensiones:** 43 × 30 × 20 cm.
- Placas acanaladas para mejor sellado y dorado.
- Control de temperatura regulable.
- Mango térmico de seguridad.
- Diseño compacto y robusto para uso continuo.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

- Limpiar las placas antes del primer uso con un paño húmedo y secar completamente.
- Precalentar el equipo con las placas cerradas antes de colocar los alimentos.
- Utilizar únicamente utensilios de silicona o madera para proteger el recubrimiento.
- Limpiar solo cuando el equipo esté apagado, desconectado y frío.
- Evitar el uso de productos abrasivos o esponjas metálicas.
- No permitir que el agua entre en contacto con componentes eléctricos.
- Revisar periódicamente el cable y los controles para asegurar un funcionamiento seguro.

Garantía: 6 meses
(No cubre daños causados por mal uso o mantenimiento inadecuado)

Cumple con los estandares comunidad Europea.

Aprobado para alimentos.

Producto libre de Plomo y metales pesado.

Alta calidad en acabado y materiales.