

# SANDUCHERA INDUSTRIAL PANINI-GRILL

Las sandwicheras industriales son esenciales para la preparación rápida y uniforme de sándwiches y productos calientes en entornos de alta demanda. Su diseño permite una distribución homogénea del calor y un prensado adecuado, garantizando dorados consistentes, optimizando los tiempos de servicio y asegurando la calidad.



## Beneficios de la sandwichera PANINI-GRILL

- Cocción uniforme, con plancha inferior lisa.
- Marcado profesional, con placa superior acanalada.
- Control preciso de temperatura, mediante termostato ajustable.
- Estructura en acero inoxidable, resistente y fácil de limpiar.



## ¿Sabías que?

Las sandwicheras industriales alcanzan y mantienen una presión uniforme sobre el pan, lo que permite un tostado más rápido y homogéneo. Esto mejora la textura y evita que los ingredientes pierdan jugosidad.

**“Tostado uniforme para resultados perfectos”**



## USOS COMUNES



Panaderías y  
cafeterías

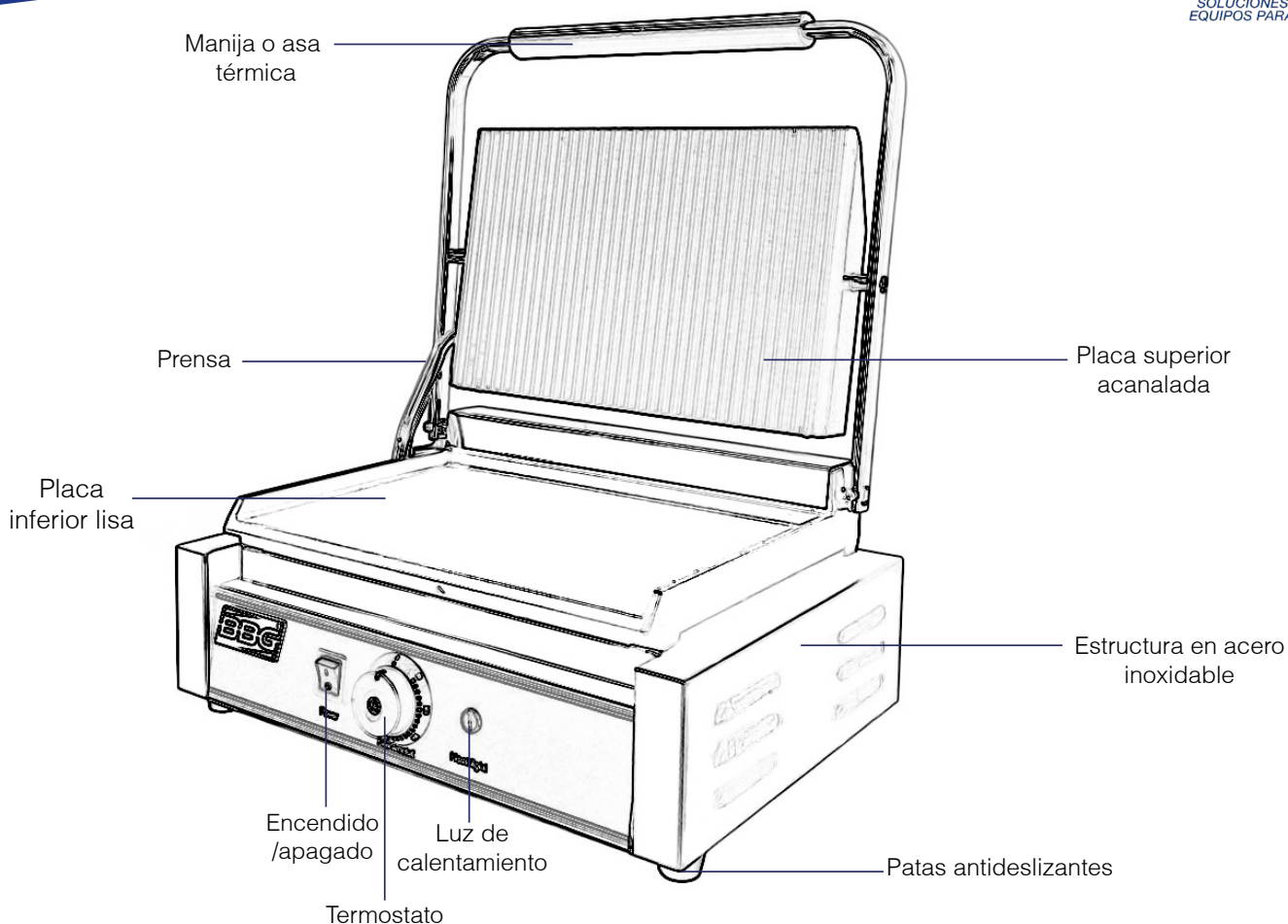


Restaurantes



Comidas rápidas





### Dimensiones

420 x 385 x 210 mm

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	PANINI-GRILL
Estructura	Acero inoxidable
Tipo de placa superior	Acanalada
Tipo de placa inferior	Lisa
Dimensiones de placa	34 x 23 cm
Potencia	2 kW
Voltaje	110V
Control de temperatura	Termostato
Rango de temperatura	50 °C a 300 °C
Dimensiones / Dimensiones empaque	42x38.5x21cm / 49x44x27cm
Peso / Peso con empaque	19kg / 20kg



Para ver mas productos accede a [www.bbg.com.co](http://www.bbg.com.co)