



Sandwichera doble FM GR-2 con placas acanaladas y cajón recoge grasas frontal

Catálogo de sandwicheras industriales

La sandwichera profesional **FM** GR-2 con sus características se convertirá en una gran aliada para bares, cafeterías o restaurantes.

Presenta dos placas acanaladas, superficie de cocción de hierro fundido y la posibilidad de elegir el mismo modelo pero con las placas lisas.

- Plancha base y tapa acanaladas
- Tapa regulable en altura según necesidad
- Tapa basculante con freno
- Potencia eléctrica: 4.000W
- Temperatura máxima: 250°C
- Peso: 40 Kg
- Voltaje: 230 V - 50/60 Hz
- Dimensiones externas: 650x430x260
- Superficie útil de cocción: 550x245

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 650x430x260