



Brunetti®

Planchas Doble Contacto Eléctricas

Serie PPG



- Acero inoxidable
- Temperatura regulable
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Fácil manipulación
- Ahorro de energía

Características

Serie PPG

Diseño óptimo

La Parrilla Eléctrica de Contacto ha sido diseñada y desarrollada por la compañía con la combinación de las ventajas de los productos similares tanto extranjeros como nacionales, y logra ventajas como una estructura razonable y un funcionamiento y mantenimiento convenientes y duraderos. La temperatura de la parrilla puede ser regulada en una cierta escala de acuerdo a los diferentes requerimientos de cocción.

Se utiliza principalmente para asar la carne de vaca para sándwich y también para otros alimentos, es la primera opción para las empresas de la industria alimentaria, como los restaurantes de comida occidental, los restaurantes de comida rápida, los hoteles y los supermercados, etc.

Ventajas

- Placas del esmaltadas y fáciles de limpiar.
- Las sartenes de una y dos cabezas pueden ser libremente seleccionadas.
- Sistemas de control de temperatura independientes son cómodos de manejar y también logran un ahorro de energía.
- La temperatura de la parrilla se puede ajustar de acuerdo a diferentes requerimientos.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Es fácil de levantar y bajar y conveniente de manejar y mantener.



Datos técnicos

Serie PPG



PPG1A



PPG1B



PPG2B

Nombre	PLANCHA DOBLE CONTACTO PANINI GRILL SIMPLE CHICA	PLANCHA DOBLE CONTACTO PANINI GRILL SIMPLE GRANDE	PLANCHA DOBLE CONTACTO PANINI GRILL DOBLE
Modelo	PPG1A	PPG1B	PPG2B
Potencia	1.8 kW	2.2 kW	4.4 kW
Voltaje	220-240 V / 50-60 Hz		
Rango de T°	50 ~ 300°C		
Controladores de T°	1	1	2
Tamaño parrilla Superior	214 x 214 mm	340 x 220 mm	340 x 220 mm
Tamaño parrilla Inferior	218 x 230 mm	360 x 285 mm	759 x 285 mm
Dimensiones	290 x 395 x 210 mm	410 x 370 x 220 mm	810 x 370 x 220 mm
Peso	14 Kgs	17 Kgs	39 Kgs

**La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*