

Máquina de Panini Grill

USO
PROFESIONAL

MODELO GFY-811C



PARRILLADOS PERFECTOS

Diseñada para lograr grillados uniformes y deliciosos en paninis, sándwiches, carnes, hamburguesas y más.

Ideal para restaurantes, cafeterías, food trucks y negocios gastronómicos.



Especificaciones Técnicas

Modelo	GFY-811C
Superficie	Completamente ranurada
Material	Acero inoxidable + hierro fundido
Placa superior	21.4 × 21.4 cm
Placa inferior	23.5 × 22.5 cm
Potencia	1800 W
Voltaje	220-240 V
Enchufe	Tipo americano
Dimensiones del equipo	41 × 31 × 21 cm
Dimensiones de embalaje	42 × 39.5 × 24.5 cm
Peso	14 kg
Uso	Ideal para preparar paninis, sándwiches, carnes, hamburguesas y otros alimentos a la parrilla.



CALENTAMIENTO RÁPIDO

Potencia de 1800 W que permite un calentamiento rápido para resultados eficientes.



CONTROL DE TEMPERATURA

Termostato ajustable que garantiza la cocción perfecta según el tipo de alimento.



SUPERFICIE RANURADA

Placas de hierro fundido completamente ranuradas que brindan un grillado uniforme y marcas profesionales.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero inoxidable duradero, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.



FÁCIL LIMPIEZA

Placas y bandeja recolectora que facilitan la limpieza y el mantenimiento diario.

Beneficios Destacados



GRILLADOS PERFECTOS

Placas ranuradas que logran marcas definidas y cocción uniforme.



ALTO RENDIMIENTO

Potencia de 1800 W para un desempeño rápido y constante.



DURADERA

Materiales de alta calidad que garantizan larga vida útil.



USO PROFESIONAL

Ideal para uso continuo en entornos comerciales exigentes.



VERSÁTIL

Perfecta para paninis, sándwiches, carnes, hamburguesas y más.



USO RECOMENDADO

Ideal para restaurantes, cafeterías, food trucks y todo tipo de negocios gastronómicos que buscan ofrecer alimentos a la parrilla de calidad.



RESTAURANTES



CAFETERÍAS



HAMBURGUESERÍAS



FOOD TRUCKS

NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS

La Máquina de Panini Grill Gastro modelo GFY-811C combina potencia, eficiencia y durabilidad para ofrecer grillados perfectos con rapidez y facilidad. Su estructura en acero inoxidable y placas de hierro fundido completamente ranuradas garantizan resultados profesionales en cualquier entorno.