



FORMADORA DE TORTILLAS, PAN PITA, PIZZAS, CHAPATI, LAVASH, OBLEAS, ETC.

MODELO ME-P18ESM



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FORMADORA DE TORTILLAS, PAN PITA, PIZZAS, CHAPATI, LAVASH, OBLEAS, ETC
- PLATOS RECTANGULARES LISOS DE ALUMINIO ANTI ADHERENTE DE 40 X 50.2 CM
- CONTROLES DIGITALES DE TEMPERATURA EN PLATO SUPERIOR E INFERIOR, CONTROL DE TIEMPO
- AJUSTE PARA GROSOR DE 1 A 11 MM, APERTURA HASTA 58° MODO DE ACCIÓN MANUAL TEMPERATURA HASTA 230°C



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- VOLTAJE A 220 V / 60 HZ, 16.5 A
- POTENCIA DE 2 X 1800 W
- PESO NETO DE 58 KG



RECOMENDACIONES DE USO



- LA FORMADORA MIGSA ES LA ALIADA PERFECTA PARA NEGOCIOS Y COCINAS QUE BUSCAN RAPIDEZ, VERSATILIDAD Y CALIDAD
- CON ELLA PODRÁS PREPARAR TORTILLAS, PAN PITA, PIZZAS, CHAPATI, LAVASH, OBLEAS Y MÁS EN CUESTIÓN DE MINUTOS, GRACIAS A SUS PLATOS RECTANGULARES DE ALUMINIO ANTI ADHERENTE DE 40 X 50.2 CM QUE GARANTIZAN UNIFORMIDAD Y FACILIDAD AL DESMOLDAR
- SUS CONTROLES DIGITALES DE TEMPERATURA INDEPENDIENTES EN EL PLATO SUPERIOR E INFERIOR, JUNTO CON EL AJUSTE DE GROSOR DE 1 A 11 MM, TE PERMITEN OBTENER RESULTADOS EXACTOS SEGÚN TU RECETA



“CONVIERTE TU NEGOCIO EN UNA FÁBRICA DE SABOR: MÁS PRODUCCIÓN, MENOS ESFUERZO.”