

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/fry-top-elctrico-55-cm-liso-1-x-3-0-kw-p-141.html>

# Fry top eléctrico 55 cm liso 1 x 3,0 kW



|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| precio                | <b>230.00 Euro</b>   |
| Disponibilidad        | <b>disponible</b>    |
| Tiempo de envío       | <b>4 días</b>        |
| Número de catálogo    | <b>MP10010250</b>    |
| Código del fabricante | <b>10010250</b>      |
| Código EAN            | <b>4260223027833</b> |

## Descripción del producto

### Fry top eléctrico 55 cm liso 1 x 3,0 kW

#### Placa grill 55 cm lisa 3000 W

La plancha grill profesional de la marca es un equipamiento para la industria HoReCa. Funciona bien en restaurantes, buffets, bares de comida rápida, restaurantes de hoteles y catering. Es adecuado para freír huevos, salchichas, tocino, tostar pan, tortillas, etc.

#### Parrilla gastronómica descripción

La superficie lisa para asar mide **35 x 55 cm**. Está fabricado en acero al carbono de alta calidad, que calienta perfectamente y mantiene el calor durante mucho tiempo. Gracias a la textura uniforme en el plato de **12 mm** de grosor, puede freír una variedad de platos (incluso tortitas). También es fácil de mantener higiénicamente limpio. Un equipo eficiente brinda la oportunidad de preparar rápidamente muchas porciones.

El elemento calefactor eficiente con una potencia de **3000 W** le permite alcanzar rápidamente la temperatura de trabajo. El termostato lo mantiene en el nivel seleccionado en el rango de **50 a 300 ° C**. El dial grande le permite determinar con precisión el valor.

La fácil limpieza está garantizada por un eficiente sistema de drenaje de grasa. El aceite viejo y otros residuos similares se acumulan en el cajón, que es fácil de quitar y vaciar. Por otro lado, las heridas en los lados del protegen el entorno contra salpicaduras (y también protegen la placa del viento).

El diseño compacto de acero inoxidable se caracteriza por su durabilidad y resistencia a los daños (arañazos, magulladuras). La parrilla de Royal Catering se apoya de forma fiable sobre cuatro patas de goma antideslizantes y, gracias a su peso relativamente bajo (23,35 kg), es cómoda de transportar.

El dispositivo presentado de la gama se puede utilizar con éxito tanto en cocinas como durante eventos al aire libre (fiesta junto al agua, festival, etc.). La placa grill le permite preparar de forma eficaz una gran cantidad de platos fritos y tostados. El está diseñado para uso comercial pesado.

Versatilidad: para freír muchos platos Eficiencia: gran superficie de trabajo y potencia Fácil limpieza: cajón para grasa Durabilidad: acero inoxidable resistente y acero al carbono Movilidad: peso ligero y fuente de alimentación de **230 V**

## Detalles técnicos:

Estado del artículo:**nuevo**

Tensión:**230 V**

Potencia:**3,000 W**

---

Temperatura de funcionamiento:**50 - 300 °C**  
Tomas a corriente:**1**  
Material de la carcasa:**acero inoxidable**  
Material de la placa:**hierro fundido**  
Cajón recoge grasa extraíble:**sí**  
Sistema de vaciado:**sí**  
Dimensiones de la placa:**55 x 35 cm**  
Espesor de la placa:**1,2 cm**  
Dimensiones (LxAxA):**48 x 55 x 24 cm**  
Peso:**23,35 kg**  
Dimensiones del envío (LxAxA):**70 x 59 x 37 cm**  
Peso del envío:**27,1 kg**

## **Contenido del envío:**

- Fry top eléctrico
- Sistema de drenaje
- 4 pies
- Instrucciones

## **Puntos destacados:**

- Ideal para preparar gran variedad de platos, adecuado para restaurantes, bares, venta ambulante
- Alimentos a la parrilla perfectamente cocinados mediante control totalmente automático del termostato
- Distribuye el calor uniformemente gracias a su elemento calefactor por infrarrojo
- Desecha el exceso de grasa fácilmente mediante su dispositivo especial de drenaje
- Limpieza rápida con bandeja colectora extraíble para grasa/aceite