

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/fry-top-elctrico-doble-60-cm-liso-y-ondulado-6400-watt-p-1001.html>



Fry top eléctrico doble 60 cm liso y ondulado 6.400 watt

precio	375.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4-6 días
Número de catálogo	MP10011175
Código del fabricante	10011175
Código EAN	4250928698209

Descripción del producto

Fry top eléctrico doble 60 cm liso y ondulado 6.400 watt

Placa grill ranurada 60 cm 2 x 3200 W

La plancha grill profesional de la marca alemana es un equipamiento para la industria HoReCa. Funciona bien en restaurantes, buffets, bares de comida rápida, restaurantes de hoteles y fiestas de catering, en camiones de comida, así como en hogares. El modelo es ideal para freír carne (filetes jugosos, deliciosas hamburguesas, tocino, brochetas, cuello de cerdo), así como salchichas, huevos, tortitas y tostadas francesas. También resultará útil para hacer sándwiches, tortillas, paninis, etc.

Rejilla eléctrica descripción

La superficie de la parrilla doble, parcialmente lisa y parcialmente ranurada, es adecuada para freír una variedad de productos. Combina perfectamente con la carne. Las ranuras ayudan a drenar la grasa y otros líquidos de la comida. Además, dan un patrón distintivo. El acabado de la superficie significa que no es necesario utilizar mucha grasa, lo que hace que la comida sea más saludable. Tiene grandes dimensiones **40 x 60 cm** lo que asegura una preparación rápida de muchas porciones.

2 elementos calefactores efectivos con una potencia de **2 x 3200 W** le permiten alcanzar rápidamente la temperatura de trabajo. Los termostatos lo mantienen en el nivel seleccionado en el rango de **50 a 300 ° C**. Puede utilizar los diales para determinar el valor exacto. Gracias a esta solución, las barbacoas gastronómicas garantizan la preparación independiente de varios platos al mismo tiempo. El funcionamiento del equipo se indica mediante indicadores luminosos: verde, naranja y rojo. El fusible incorporado protege contra el sobrecalentamiento.

La fácil limpieza está asegurada por un eficiente sistema de drenaje de grasas, cuya fusión hace que los platos sean más saludables. La parrilla tiene un cajón para aceite usado y otros residuos similares, que es conveniente de quitar y vaciar. A su vez, las heridas en los laterales y en la parte trasera del modelo protegen el entorno contra salpicaduras.

La carcasa de acero inoxidable es duradera y resistente a daños mecánicos (por ejemplo, arañazos, magulladuras). El material es resistente a la corrosión, suave y conserva su brillo incluso después de décadas de uso. El material bio-neutro es muy adecuado para el contacto con alimentos; no afecta la salud. Las patas le permiten mantener la estabilidad y no rayar la superficie al mover el equipo.

La placa grill le permite preparar de forma eficaz una gran cantidad de platos fritos y tostados. El modelo funcionará tanto en gastronomía como en hogares. El producto es una solución perfecta para el procesamiento térmico de tostadas, sándwiches, tocino, salchichas, panqueques, tortillas y otros platos y aditivos.

2 tipos de superficies lisas y ranuradas para varios tipos de platos Plato de **40 x 60 cm** perfecto para gastronomía Platos menos calóricos - grasa que se derrite en una bandeja especial Protección contra salpicaduras de grasa - heridas Calentamiento independiente **2** calentadores independientes Acero inoxidable sólido y fácil para manejar lavar la carcasa

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**nuevo**

Tensión:**230 V**

Potencia:**6,400 W**

Modelo:**doble**

Material de la carcasa:**acero inoxidable**

Material de la placa:**acero al carbono**

Longitud de la superficie:**60 cm**

Fondo de la superficie:**40 cm**

Superficie de la placa:**lisa y ondulada**

Grosor de la placa:**10 mm**

Rango de temperatura:**50 - 300 °C**

Cantidad de cables de alimentación:**2**

Longitud del cable de alimentación:**1,3 m**

Dimensiones (LxAxA):**60 x 54 x 31 cm**

Peso:**30,5 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA):**68 x 63 x 40 cm**

Peso del envío:**42,55 kg**

Contenido del envío:

- Fry top eléctrico doble
- Instrucciones

Puntos destacados:

- Dos zonas de temperatura separadas, así como la superficie mitad lisa y mitad acanalada, permiten la preparación simultánea de alimentos como hamburguesas y filetes
- El elemento calefactor de alto rendimiento con 6.400 watt y la gran superficie de parrilla de 60 x 40 cm son ideales para uso profesional en catering
- Platos más saludables y bajos en grasa combinados con una fácil limpieza gracias a la bandeja de goteo extraíble
- El rango de temperatura de 50 a 300 °C posibilita la preparación perfecta de una amplia variedad de alimentos a la parrilla
- La carcasa duradera de acero inoxidable de alta calidad y el protector contra salpicaduras contribuyen a su limpieza y seguridad