

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/parrilla-de-contacto-1800-w-ondulada-p-1203.html>



## Parrilla de contacto 1.800 W ondulada

precio	<b>215.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10011995</b>
Código del fabricante	<b>10011995</b>
Código EAN	<b>4062859010599</b>

### Descripción del producto

#### Parrilla de contacto 1.800 W ondulada

La parrilla de contacto es un dispositivo de cocción profesional, ideal para uso en restaurantes de hoteles, cafés, restaurantes de comida rápida o empresas de catering, así como también en la cocina de casa. La parrilla de la gama de material de hostelería se puede utilizar de manera flexible y, gracias a su gran superficie de grill, es ideal para preparar diversos platos, como montaditos, sándwiches, verduras a la parrilla, hamburguesas o bistecs, entre otros.

#### Asado a la parrilla eficiente con la placa extragrande

La parrilla de hierro fundido con superficie ondulada alcanza la temperatura deseada rápidamente gracias a su potente elemento calefactor de **1800 W**. La superficie de la parrilla de bajo consumo distribuye uniformemente el calor desde arriba y abajo a los alimentos. El grill de contacto para gastronomía está equipado una parrilla superior y una inferior, cada una con unas dimensiones de **23 x 22 cm**, lo que permite el asado de los alimentos por ambos lados. La temperatura de la placa de parrilla se puede regular con una precisión de entre **50 y 300 °C**. Una vez se ha alcanzado la temperatura seleccionada, el termostato la mantiene de forma fiable. Las placas son de funcionamiento eléctrico, por lo que no se desprende humo, lo que hace que este aparato sea ideal para uso en interiores.

La carcasa de la parrilla de contacto para gastronomía ha sido fabricada en acero inoxidable resistente y robusto, material que también es muy eficiente desde un punto de vista higiénico. Además, también es muy resistente ante daños mecánicos e impurezas, como óxido, manchas de agua, corrosión o residuos de alimentos. De esta manera, los alimentos en contacto con el producto mantienen su sabor y olor. La sandwichera industrial dispone además de una bandeja colectora extraíble fabricada en acero inoxidable, que atrapa la grasa que cae durante la preparación. Como resultado, y gracias al cepillo suministrado y los materiales utilizados, limpiar la parrilla resulta muy sencillo. Además, los pies de goma antideslizantes y los asideros con aislamiento térmico garantizan la seguridad durante el uso del dispositivo. Gracias a su diseño compacto, la parrilla de contacto se puede transportar y montar fácilmente en cualquier evento o lugar.

#### Detalles técnicos:

Tensión [V]: **230**

Placa de parrilla: **Ribbed**

Modelo: **Single**

Bandeja recoge gotas: **Sí**

Material de la carcasa: **Acero inoxidable**

Material de la placa de parrilla: **Hierro fundido**

Dimensiones de la placa grill [cm]: **23 x 22**

Rango de temperatura [°C]: **50 - 300**

Potencia [W]: **1.800**

---

Cable de alimentación [m]:**1,5**  
Dimensiones (LxAxA) [cm]:**20 x 32 x 20**  
Peso [kg]:**13**  
Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**43 x 39 x 26**  
Peso del envío [kg]:**14**

## **Contenido del envío:**

- Parrilla de contacto
- Cepillo
- Instrucciones

## **Datos importantes:**

- Potente – dos elementos calefactores regulables independientemente con una potencia total de 1800 W
- Versátil – gracias a su superficie ondulada, ideal para carne, pescado, verdura, sandwiches y mucho más
- Higiénico – limpieza sencilla mediante el uso de acero inoxidable y la bandeja recoge grasa
- Espacioso – gracias a su placa con unas dimensiones de 23 x 22 cm
- Efectivo – ya que calienta por ambos lados con sus dos placas de hierro fundido