

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/parrilla-de-contacto-2200-w-placa-amplia-ondulada-p-1202.html>



Parrilla de contacto - 2.200 W placa amplia ondulada

precio	310.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10012043
Código del fabricante	10012043
Código EAN	4062859011435

Descripción del producto

Parrilla de contacto 2.200 W placa amplia ondulada

La parrilla 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 **2200 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 con una placa superior que mide **33 x 21 cm** y una inferior de **34 x 23 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 a los materiales empleados en su fabricación, la limpieza del grill resulta muy sencilla. 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 recogegotas: **Sí**

Material de la carcasa: **Acero inoxidable**

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

Dimensiones de la placa grill [cm]: **Placa superior: 33 x 21; placa inferior: 34 x 23**

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

Potencia [W]: **2.200**

Dimensiones (LxAxA) [cm]:**36 x 43 x 24**

Peso [kg]:**17.87**

Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**55.5 x 46.5 x 34**

Peso del envío [kg]:**19.43**

Contenido del envío:

- Parrilla de contacto
- Instrucciones

Datos importantes:

- Potente – gracias a un elemento calefactor con una potencia de 2200 W
- Versátil – la placa de parrilla ondulada es ideal para carne, pescado, verduras, sándwiches y mucho más
- Higiénico – fácil de limpiar gracias a la bandeja recoge grasas y el empleo de acero inoxidable en su fabricación
- Espacioso – placa superior: 33 x 21 cm; placa inferior: 34 x 23 cm
- Efectivo – ya que calienta por ambos lados con su placa de hierro fundido