

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/parrilla-de-contacto-doble-ondulada-2-x-1800-w-p-137.html>

Parrilla de contacto doble ondulada 2 x 1.800 W



precio	380.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10010246
Código del fabricante	10010246
Código EAN	4260223027789

Descripción del producto

Parrilla de contacto doble ondulada 2 x 1.800 W

La plancha grill doble es un aparato de cocina profesional, concebido no solamente para restaurantes, bares, cafeterías y servicios de catering, sino también para uso particular. La salamandra resulta muy versátil y es, gracias a su superficie de grill doble, ideal para preparar bocadillos, montaditos sandwiches, verdura o filetes u otras carnes a la plancha.

Las planchas de metal fundido con una superficie ondulada y esmaltada alcanzan la temperatura deseada fácilmente mediante sus dos potentes resistencias de **1,800 watt** cada una. Las superficies de grill energéticamente eficientes distribuyen el calor homogéneamente, tanto arriba como abajo. La capa del esmalte previene que los alimentos se adhieran a la plancha.

La parrilla está equipada con dos placas superiores ajustables en altura (**cada una de 21,4 x 21,4 cm**), que se adaptan de manera óptima a los alimentos a preparar, y una amplia placa inferior (**47,5 x 23 cm**), de manera que este aparato resulta ideal para calentar por ambas caras. Las placas funcionan eléctricamente, de forma que no produce humo y es ideal para uso en interiores.

La temperatura de ambas parrillas se puede ajustar por separado en un rango de entre **50 y 300 °C**. Una vez alcanzada dicha temperatura, el termostato se ocupará de mantenerla estable. La parrilla de contacto calienta las dos placas de grill por separado a la temperatura exacta que necesiten los alimentos.

Podrás controlar el funcionamiento de manera precisa mediante diferentes indicadores luminosos. Sus pilotos verdes integrados te mostrarán si la parrilla está en funcionamiento, así como el elemento que se encuentra encendido en cada momento. Además, cuando las resistencias están en proceso de calentamiento, se encienden las lámparas de control de color naranja, que se apagan una vez alcanzada la temperatura establecida. Asimismo, este aparato está dotado de un dispositivo de protección contra sobrecalentamiento, garantizando así la seguridad durante su funcionamiento.

La carcasa de la salamandra doble para hostelería ha sido fabricada en robusto acero inoxidable de larga vida útil, destacando además desde el punto de vista higiénico. El material es resistente a daños mecánicos y a elementos contaminantes, como óxido, manchas de agua, corrosión o restos de alimentos. De esta manera, en contacto con la comida no altera el sabor ni el olor de la misma.

Asimismo, el grill de contacto dispone de una bandeja colectora de grasa extraíble hecha en de acero inoxidable, que absorbe los fluidos que puedan desprenderse durante el funcionamiento. Gracias a esto y a los materiales de su fabricación, la limpieza de la parrilla se lleva a cabo de manera fácil. Sus patas de goma antideslizante y mangos con aislamiento térmico garantizan la seguridad durante el uso del dispositivo. Su diseño compacto permite transportar la parrilla sin problemas a cualquier lugar donde sea necesaria.

Detalles técnicos:

Estado del artículo: **nuevo**

Tensión: **230 V**

Potencia: **2x 1,800 W**

Material de la placa: **hierro fundido esmaltado**

Material de la carcasa: **acero inoxidable**

Plancha grill:**ondulada**

Temperatura de funcionamiento:**50 - 300 °C**

Dimensiones de las placas superiores:**21,4 x 21,4 cm**

Dimensiones de la placa inferior:**47,5 x 23 cm**

Dimensiones (LxAxA):**33,00 x 56,50 x 50,50 cm**

Peso:**24,65 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA):**68,00 x 42,00 x 25,00 cm**

Peso del envío:**26,20 kg**

Contenido del envío:

- Plancha grill
- Bandeja recolectora de grasa
- Instrucciones

Datos importantes:

- Uso versátil mediante su superficie de parrilla ondulada
- Potente – dos elementos de calefacción independientes de 1,800 watt
- Calentamiento efectivo gracias al funcionamiento simultáneo de las dos placas grill de hierro fundido esmaltado
- Termostato preciso con protección contra sobrecalentamiento y regulable entre 50 y 300 °C
- Limpieza fácil por su fabricación en acero inoxidable y bandeja colectora de grasa extraíble
- Protección mediante pies de goma antideslizantes y asas con aislamiento térmico