

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/parrilla-de-contacto-placa-superior-ondulada-2200-w-p-135.html>



Parrilla de contacto placa superior ondulada 2200 W

precio	240.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10010244
Código del fabricante	10010244
Código EAN	4260223027772

Descripción del producto

Parrilla de contacto placa superior ondulada 2200 W

La plancha grilles un aparato de cocina profesional, concebido no solamente para restaurantes, bares, cafeterías y servicios de catering, sino también para uso particular. Las placas de la parrilla son de uso flexible, resultando ideales para la elaboración de platos de carne, verdura, sándwiches, montaditos y huevos.

La parrilla de contacto impresiona por su acabado robusto y de alta calidad. La carcasa ha sido fabricada en acero inoxidable y está equipada con una placa de parrilla superior y una inferior, lo que garantiza un calentamiento simultáneo de los alimentos al grill. Las placas se calientan eléctricamente. Como resultado, la parrilla grill no desprende olores molestos ni humo como en el caso del grill convencional, lo que hace que este aparato resulte ideal para uso en interiores. La placa superior de la parrilla profesional de contacto regulable en altura y se puede ajustar. La parrilla inferior es lisa y, por lo tanto, ideal para preparar huevos fritos o salchichas. Las placas de hierro fundido están equipadas con un revestimiento antiadherente mediante una capa de esmalte que evita que los alimentos se adhieran. La placa superior, con su forma acanalada, proporciona el patrón de onda característico del grill.

Además, la parrilla de contacto dispone de una bandeja de goteo extraíble en la que se recoge la grasa sobrante durante la preparación. No solamente podrás preparar alimentos saludables y bajos en grasa, sino que también te permitirá llevar a cabo una limpieza completa y fácil después de cada uso. Asimismo, los pies de goma antideslizantes y las asas con aislamiento térmico garantizan la seguridad durante el trabajo.

Gracias a su control de temperatura de regulación continua entre **50 y 300 °C** y su potencia de **2200 watt**, permite preparar de forma suave y controlada platos como carne, pescado, verduras y sándwiches, entre otros. Las dos luces indicadoras incorporadas ayudan al control durante la operación. La luz de advertencia verde indica que la parrilla de contacto está encendida; la luz naranja se apaga tan pronto se alcanza la temperatura seleccionada.

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: **2,200 W**

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

Material de la carcasa: **acero inoxidable**

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

Dimensiones de la placa superior: **34 x 22 cm**

Dimensiones de la placa inferior: **36 x 28,5 cm**

Dimensiones (LxAxA): 33,00 x 42,80 x 50,50 cm

Peso: **17,80 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA): 52,00 x 43,50 x 25,00 cm

Peso del envío: **20,00 kg**

Contenido del envío:

- Plancha grill
- Bandeja recolectora de grasa
- Instrucciones

Datos importantes:

- Potente elemento calefactor de 2,200 W
- Uso versátil debido a su placa inferior lisa y placa superior ranurada
- Limpieza fácil mediante su fabricación en acero inoxidable y bandeja colectora de grasa extraíble
- Placas de cocción grandes - 34 x 22 cm (superior) y 36 x 28,5 cm (inferior)
- Calentamiento efectivo gracias al funcionamiento simultáneo de las dos placas de hierro fundido esmaltado