Datos válidos para el día: 06-06-2025 06:42

Enlace al producto: https://magnum-pro.es/placa-calentadora-600-w-acero-inoxidable-100-cm-p-977.html

Placa calentadora 600 W acero inoxidable 100 cm

precio	**200.00 Euro**
Disponibilidad	**disponible**
Tiempo de envio	**4 dias**
Número de catálogo	**MP10010419**
Código del fabricante	**10010419**
Código EAN	**4250928647719**

Descripción del producto

Placa calentadora 600 W acero inoxidable 100 cm

Placa calefactora 600 W

La eficiente placa de cocción es un producto para los profesionales del sector de la restauración. El dispositivo funcionará bien para mantener calientes o calentar platos colocados en platos o recipientes **GN**. Por tanto, es indispensable en hoteles, pensiones, restaurantes, empresas de catering, etc. El modelo tiene una potencia de **600 W**, lo que significa que alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento deseada. Puede controlar el curso del proceso de calentamiento con un indicador especial en forma de lámpara.

Placa calefactora características

El control suave de la temperatura de la placa calefactora se debe a un termostato de ahorro de energía. Este elemento mantiene el calor en el rango de **35 a 95 ° C**, indicado por la perilla de plástico. Como resultado, es muy fácil ajustar el valor a platos específicos.

La eficiencia se debe al hecho de que está equipado con una amplia superficie calefactora uniformemente calentada. Puede colocar hasta **3** recipientes **GN 1/1** sobre él y todos los platos colocados en su área obtendrán la temperatura adecuada.

La alta durabilidad de la placa de cocción se ha logrado mediante el uso de excelentes componentes y acero inoxidable. Este material es resistente a la corrosión, daños mecánicos, suciedad permanente y tampoco reacciona con los alimentos (es seguro para la salud). La compra de nuestro producto es una inversión que dará sus frutos durante muchos años.

La movilidad del dispositivo se debe a su tamaño y peso. Los pies de goma aseguran la estabilidad de la estructura en relación con la superficie y la protegen de arañazos. Por lo tanto, el equipo puede transportarse libremente y colocarse de forma segura en un lugar conveniente.

La placa calefactora profesional es una gran propuesta para toda la industria **HoReCa**. El dispositivo combina movilidad, eficiencia, facilidad de uso y alta durabilidad. Aprovecha hoy la oferta de la tienda oficial del fabricante y descubre la fiabilidad de nuestros productos.

Potencia de **600 W**. Calefacción uniforme. Termostato automático. Acero inoxidable. Tamaño compacto

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**Nuevo**
Voltaje:**230 V**
Potencia:**600 W**
Material:**Acero inoxidable**
Superficie de trabajo:**100 x 50 cm**
Rango de temperatura:**35 - 95 °C**

Longitud del cable de alimentación:**130 cm**
Dimensiones (LxAxA) cm:**53 x 102 x 7 cm**
Peso:**17,9 kg**
Dimensiones del envío (LxAxA) en cm:**110 x 11 x 60 cm**
Peso del envío:**19,6 kg**

Contenido del envío:

- Placa calentadora
- Manual de instrucciones

Puntos destacados:

- Para restaurantes, cocinas industriales y empresas de catering
- Para mantener la comida caliente
- Apta para contenedores GN, bandejas y platos
- Rango de temperatura 35 - 95 °C
- Control preciso de la temperatura por medio del termostato
- Superficie de trabajo de 100 x 50 cm
- Potente y rápida resistencia
- Distribución uniforme de la temperatura
- Protección contra el sobrecalentamiento
- Acero inoxidable de fácil limpieza