



Plancha eléctrica fry-top 360 x 380 mm lisa ondulada 2.000 W

precio	195.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10012027
Código del fabricante	10012027
Código EAN	4062859010964

Descripción del producto

Plancha eléctrica fry-top 360 x 380 mm lisa ondulada 2.000 W

La parrilla eléctrica fry-top para conseguir un asado delicioso

Con la parrilla eléctrica de la gama de equipamiento para hostelería podrás ofrecer a tus clientes una gran variedad de especialidades al grill durante todo el año. Ya se trate de jugosos bistecs o hamburguesas, pescado, tortillas, tortitas o verduras, con esta parrilla eléctrica no hay límites para tu imaginación. La plancha eléctrica fry-top es un asistente indispensable, ya que apenas produce humo y posibilita un trabajo higiénico. La plancha de cocina de alta calidad ha sido concebida para el trabajo en cocinas profesionales, ya sea en restaurantes, bares, puestecillos de comida o servicios de catering.

Aparatos de cocina para profesionales: La plancha eléctrica potente y bien pensada

El termostato completamente automático asegura que la temperatura se mantenga constante. Gracias al potente elemento calefactor de **2000 W**, la parrilla eléctrica alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento entre **50 y 300 °C**, que se puede ajustar mediante el práctico mando giratorio.

La robusta placa de parrilla de esta plancha eléctrica ha sido fabricada en hierro y transmite el calor rápidamente de los elementos calefactores a los alimentos. La placa maciza tiene un tamaño de **360 x 380 mm** y es extremadamente versátil gracias a su superficie en parte lisa y en parte ondulada.

Un protector contra salpicaduras protege los alimentos asados del viento y la pérdida de calor cuando trabajes al aire libre, además de evitar que los alimentos puedan caer o que la grasa salpique. La carcasa de la parrilla grill ha sido fabricada en acero inoxidable, material muy resistente a la corrosión, neutral en contacto con alimentos y de fácil limpieza.

La limpieza se ve facilitada por el eficiente sistema de drenaje de grasa. La parrilla eléctrica está equipada con un cajón colector extraíble al que fluye el exceso de grasa a través de un canal de drenaje. La bandeja recogegrasa se puede extraer y limpiar fácilmente. La estabilidad del dispositivo está garantizada por pies de goma antideslizante ajustables en altura que no rayan la superficie de trabajo.

Detalles técnicos:

Tensión [V]:**230**

Modelo:**Single**

Placa de parrilla:**Ribbed + Flat**

Potencia [W]:**2.000**

Cable de alimentación [m]:**1,5**

Dimensiones de la placa calefactora [mm]:**360 x 380**

Material de la carcasa:**Acero inoxidable**

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

Espesor de la placa de parrilla [mm]:**10**

Cantidad de cables de alimentación:**1**

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

Dimensiones (LxAxA) [cm]:**45 x 36.5 x 22**

Peso [kg]:**17**

Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**55 x 45 x 29**

Peso del envío [kg]:**18.25**

Contenido del envío:

Plancha eléctrica fry-top

Datos importantes:

- Flexible – gracias a la superficie en parte lisa y en parte ondulada, es ideal para una amplia variedad de platos; adecuado para restaurantes, bares, puestos de comida
- Potente – con 2000 W y un rango de temperatura de 50 a 300 °C
- Profesional – alimentos perfectamente cocinados gracias al control totalmente automático del termostato
- Práctica – protección contra salpicaduras y recipiente colector de grasa y aceite para un trabajo limpio
- Duradera – gracias su acabado de alta calidad, carcasa de acero inoxidable y placa de parrilla de hierro