Datos válidos para el día: 26-06-2025 14:46

Enlace al producto: https://magnum-pro.es/plancha-elctrica-fry-top-550-x-350-mm-ondulada-3000-w-p-1328.html

Plancha eléctrica fry-top 550 x 350 mm ondulada 3.000 W

precio	**325.00 Euro**
Disponibilidad	**disponible**
Tiempo de envio	**4 dias**
Número de catálogo	**MP10012007**
Código del fabricante	**10012007**
Código EAN	**4062859010711**

Descripción del producto

Plancha eléctrica fry-top 550 x 350 mm ondulada 3.000 W

Con el fry-top doble en hierro fundido conseguirás elaborar los mejores platos.

Con el fry top eléctrico del equipamiento para hostelería , podrás sorprender a tus clientes durante todo el año con deliciosas y contundentes especialidades a la parrilla. Bistecs, hamburguesas, pescado, tortillas, arepas o verduras, con esta plancha no hay límites para su creatividad. La parrilla impresiona por sus bajas emisiones de humo y funcionamiento higiénico y muy limpio. La placa de parrilla eléctrica también es ideal para cocinas industriales, desde restaurantes y bares hasta puestecillos ambulantes o eventos de catering.

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

El termostato totalmente automático garantiza que la temperatura se mantenga de forma constante. Gracias al potente elemento calefactor, que funciona con **3,000 W**, la parrilla eléctrica alcanza muy rápidamente la temperatura de funcionamiento entre **50 y 300 °C**, que se puede ajustar mediante un práctico control giratorio.

La placa calefactora del fry top eléctrico está fabricada en hierro fundido y conduce el calor rápidamente desde las resistencias a los alimentos a la vez que lo conserva. La placa de **10 mm** de espesor tiene un tamaño de **550 x 350 mm**. Gracias a su superficie ondulada, el exceso de grasa se escurre. Gracias a la superficie lisa, la plancha para cocinar también resulta perfecta para preparar huevos a la parrilla o tortitas.

La placa de la parrilla está equipada con un panel contra salpicaduras, de manera que se protegen eficazmente las paredes y el entorno de la grasa. La carcasa de la parrilla eléctrica ha sido fabricada en acero inoxidable de alta calidad y, por lo tanto, es particularmente resistente a la corrosión, neutra en contacto con alimentos y fácil de limpiar.

La limpieza fácil queda garantizada gracias a la evacuación eficiente de la grasa. El grill eléctrico doble dispone de un cajón colector al que va a parar la grasa sobrante por medio del sistema de drenaje. La bandeja colectora se extrae y puede limpiarse fácilmente. También los pies de goma antideslizantes contribuyen a la robustez de este aparato, a la vez que evitan la aparición de marcas en la superficie de apoyo.

Detalles técnicos:

Tensión [V]**:230**
Modelo:**Single**
Placa de parrilla:**Ribbed + Flat**
Potencia [W]:**3.000**
Cable de alimentación [m]:**1,4**

Dimensiones de la placa calefactora [mm]:**550 x 350**
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 fundido**
Dimensiones (LxAxA) [cm]:**55.5 x 47 x 23.5**
Peso [kg]:**24.8**
Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**63.5 x 56.5 x 31.5**
Peso del envío [kg]:**26.9**

Contenido del envío:

- Plancha eléctrica fry-top
- Instrucciones

Datos importantes:

- Flexible – la superficie ondulada y lisa es ideal para una gran variedad de platos y adecuada para restaurantes, bares y puestecillos ambulantes
- Potente – con 3,000 W y un rango de temperatura de 50 a 300 °C
- Profesional – alimentos a la parrilla perfectamente cocinados mediante control totalmente automático del termostato
- Práctico – protección contra salpicaduras y recipiente colector de grasa para un trabajo limpio y agradable
- Duradero – gracias a su fabricación de alta calidad, una carcasa de acero inoxidable y una placa de parrilla en hierro fundido