Datos válidos para el día: 24-04-2025 14:24

Enlace al producto: https://magnum-pro.es/plancha-elctrica-fry-top-72-5-cm-liso-2-x-2-2-kw-p-142.html

Plancha eléctrica fry-top 72,5 cm liso 2 x 2,2 kW

precio	**350.00 Euro**
Disponibilidad	**disponible**
Tiempo de envio	**4 dias**
Número de catálogo	**MP10010251**
Código del fabricante	**10010251**
Código EAN	**4260223027840**

Descripción del producto

Plancha eléctrica fry-top 72,5 cm - liso - 2 x 2,2 kW

Fry top eléctrico 72,5 cm - liso - 2 x 2,2 kW

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. Ya sean se trate de productos cárnicos, pescado, tortillas, panqueques o verdura, con la parrilla eléctrica podrás dejar volar tu imaginación. La parrilla impresiona por sus bajas emisiones de humo y funcionamiento **higiénico y muy limpio**. Además, la parrilla para gastronomía es ideal para usar en cocinas profesionales, bares y venta ambulante.

La parrilla eléctrica trabaja con calor por infrarrojos, el cual se distribuye a los alimentos sobre la placa de manera uniforme. El elemento calefactor infrarrojo garantiza resultados de asado óptimos. El control completamente automático del termostato permite que el rango de temperatura deseado se ajuste con precisión y se mantenga constante, para que de esta forma la comida quede al punto.

La potente parrilla eléctrica está equipada con una placa lisa de **72,5 x 35** cm de ancho y **1,2 cm** de espesor, fabricada en acero de acabado especial que conduce y almacena rápidamente el calor. Las zonas izquierda y derecha funcionan de forma independiente. Cada una de estas zonas tiene una potencia de **2,200 W**, así como un termostato autónomo con controlador de temperatura. De esta forma, podrás asar los alimentos en un lado y mantenerlos caliente en el otro.

El fry top eléctrico convence por su acabado robusto y de alta calidad. Su carcasa está hecha de acero inoxidable de larga vida útil. Gracias a la superficie lisa de la parrilla de acero, esta resulta perfecta para preparar huevos fritos, salchichas o panqueques. La placa de la parrilla está equipada con un protector contra salpicaduras, protegiendo así eficazmente las paredes y el entorno contra la grasa.

El fry top eléctrico tiene un práctico contenedor de recolección a donde van a parar líquidos y grasas sobrantes, para que puedas deshacerte de ellos sin problemas una vez terminado el trabajo. A través del dispositivo especial de drenaje, el exceso de grasa o aceite cae directamente a la bandeja colectora. Esta cubeta recogegrasas es extraíble, por lo que garantiza una limpieza simple y rápida.

La construcción compacta en acero inoxidable, con unas medidas de 53 x 73 x 24 cm, sobresale por su durabilidad y resistencia. El fry top eléctrico de Royal Catering está equipado con cuatro pies de goma antideslizante que proporcionan una base segura para cocinar a la parrilla. Las dimensiones compactas del fry top eléctrico RCEG-75 facilitan su almacenamiento o integración en cualquier superficie de trabajo.

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**nuevo**
Tensión:**230 V**
Potencia:**2 x 2,200 W**
Temperatura de funcionamiento:**50 - 300 °C**
Tomas a corriente:**2**
Material de la carcasa:**acero inoxidable**
Material de la placa:**acero**
Cajón recogegrasa extraíble:**sí**
Sistema de drenaje:**sí**
Dimensiones de la placa:**72,5 x 35 x 1,2 cm**
Dimensiones (LxAxA):**53 x 73 x 24 cm**
Peso:**34,7 kg**
Dimensiones del envío (LxAxA):**86 x 65,5 x 37 cm**
Peso del envío:**40,1 kg**

Contenido del envío:

- Fry top eléctrico
- Sistema de drenaje
- 4 pies
- Instrucciones

Puntos destacados:

- Ideal para preparar gran variedad de platos, adecuado para restaurantes, bares, venta ambulante
- Alimentos a la parrilla al punto gracias al control totalmente automático del termostato
- Distribuye el uniformemente gracias a su elemento calefactor por infrarrojo
- Desecha el exceso de grasa fácilmente gracias a su dispositivo especial de drenaje
- Limpieza rápida mediante bandeja colectora extraíble para grasa/aceite