

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/plancha-elctrica-fry-top-doble-100-cm-liso-2-x-3200-w-p-61.html>

Plancha eléctrica fry-top doble 100 cm liso 2 x 3.200 W



precio	770.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4-6 dias
Número de catálogo	MP10010066
Código del fabricante	10010066
Código EAN	4260223020360

Descripción del producto

Fry top eléctrico doble 100 cm liso 2 x 3.200 W

Plato grill 100 cm ranurado 2 x 3200 W

La plancha grill es un equipo de catering profesional. Es ideal para restaurantes de hoteles, cafeterías, establecimientos de comida rápida, empresas de catering, pero también para cocinas domésticas. El modelo es adecuado tanto para uso en interiores como en exteriores.

Parrilla eléctrica características

La amplia gama de aplicaciones del dispositivo le permite preparar muchos platos, por ejemplo, del menú de desayuno. Te permite freír huevos, tocino, jamón, panqueques, tostadas, papas fritas y tortillas. Gracias a su superficie lisa, la parrilla eléctrica permite asar diversos productos de forma higiénica. Una tabla grande (**100 x 52 cm**) puede acomodar muchos alimentos al mismo tiempo. La parte descrita de la máquina tiene un grosor de **12 mm** y está fabricada en acero al carbono que mantiene el calor durante mucho tiempo. La parte ranurada de la superficie de la parrilla ayuda a drenar la grasa y otros líquidos de los alimentos. La comida frita muestra un patrón de rayas distintivo y visualmente atractivo.

La parrilla consigue un calentamiento eficiente gracias a dos elementos calefactores, cada uno con una capacidad de **3200 W**. Garantizan la temperatura de trabajo óptima en el rango de **50 a 300 ° C** en poco tiempo. Funcionan de forma independiente entre sí; puede establecer un valor diferente para cada uno con las perillas de plástico. Gracias a esta solución, puede cocinar diferentes platos o bocadillos al mismo tiempo.

Dos termostatos incorporados mantienen la temperatura constante. Las luces informan que el equipo está listo para funcionar. El fusible protege contra el sobrecalentamiento. Cuando la temperatura es demasiado alta, la alimentación se apaga automáticamente.

El acero inoxidable es el material con el que está hecha la carcasa. Es un alimento neutro y resistente a la corrosión. Simplemente puede mantener limpias las superficies lisas. Las heridas altas evitan que la grasa salpique. Gracias al cajón, puede eliminar la grasa de forma rápida y cómoda.

¿Busca un dispositivo gastronómico eficiente para su restaurante, bar de comida rápida, cafetería o empresa de catering?

Potencia **2 x 3200 W** Placa de cocción **100 x 52 cm** Parte ranurada Cajón de grasa **2** termostatos

Detalles técnicos:

Estado:**Nuevo**

Tensión:**230 V**

Potencia:**2 x 3,200 W**

Tomas a corriente:**2**

Material de la carcasa:**Acero inoxidable**

Material de la placa:**Hierro fundido**

Dimensiones de la placa:**99,5 x 40 cm**

Dimensiones (LxAxA):**100 x 52 x 28 cm**

Peso:**55,4 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA):**107,5 x 60,5 x 35 cm**

Peso del envío:**60,5 kg**

Contenido del envío:

- Plancha grill doble
- Instrucciones

Puntos destacados:

- Plancha de gran superficie con dos zonas de calor
- Limpieza y manejo sencillos
- Protección y limpieza mediante el uso de acero inoxidable en su fabricación
- Calentamiento rápido mediante alta potencia
- Uso portátil