

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/plancha-elctrica-fry-top-doble-60-cm-liso-2-3200-w-p-1002.html>

Plancha eléctrica fry-top doble 60 cm liso 2 × 3.200 W



precio	375.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4-6 días
Número de catálogo	MP10011139
Código del fabricante	10011139

Descripción del producto

Plancha eléctrica fry-top doble 60 cm liso 2 × 3.200 W

El fry top eléctrico doble es un aparato de cocina profesional diseñado para restaurantes, cafés, restaurantes de comida rápida, empresas de catering, pero también para el uso privado. Con este aparato no es problema asar salchichas, tocino, panqueques, tostadas o huevos. Ideal para preparar menús de desayuno, sandwiches a la parrilla, tostadas francesas, tortillas o jamón cocido. Gracias al ligero peso de sólo **33 kg**, el transporte de la placa de cocción no es ningún problema, por lo que es posible utilizar el fry top tanto en interiores como en exteriores.

El grill eléctrico tiene un ancho de **60 cm** y viene acompañado por una protección contra salpicaduras lateral y trasera de **7 cm** de altura. Esto protege los alimentos del viento y la pérdida de calor y además evita que tus alimentos se caigan o que las salpicaduras de grasa manchen tus muebles. La plancha está hecha de acero inoxidable de alta calidad y, por lo tanto, está protegida contra la corrosión, es fácil de limpiar y neutral en contacto con los alimentos.

La placa de **10 mm** de grosor del fry top está hecha de acero y conduce rápidamente el calor de los elementos calefactores a los alimentos, almacenándolo al mismo tiempo. La sólida placa tiene un tamaño de **60 x 41 cm**, de modo que se pueden cocinar muchos alimentos al mismo tiempo, y es extremadamente higiénica debido a su superficie lisa. El uso de este material de alta calidad evita una deformación de nuestra plancha de hostelería ocasionada por el calor.

El termostato completamente automático garantiza que la temperatura se mantenga constante. Gracias a las dos potentes zonas de calentamiento, las cuales trabajan con **3,200** vatios cada una, la doble fry top eléctrica alcanza rápidamente una temperatura de funcionamiento de **50 a 300 °C**, la cual se puede ajustar sin escala mediante dos reguladores manuales. Con estos puedes establecer diferentes temperaturas para ambos elementos calefactores por separado, de modo que puedes freír los alimentos y mantenerlos calientes al mismo tiempo.

El grill eléctrico garantiza una mayor seguridad. Por ello, los dispositivos están equipados con protección contra sobrecalentamiento. Esta protección interrumpe automáticamente la alimentación eléctrica cuando la temperatura es demasiado alta, lo que impide que se sobrecaliente el dispositivo. La luz verde simboliza la actividad del dispositivo, mientras que la luz naranja indica el proceso de calentamiento. La luz roja se activa cuando la plancha se sobrecalienta.

La fácil limpieza está garantizada por una eficiente eliminación de grasa. La plancha doble eléctrica tiene una bandeja colectora de grasa extraíble en la que cae el exceso de grasa a través de un sistema de drenaje. La bandeja se puede quitar y limpiar fácilmente en el lavavajillas. La estabilidad del dispositivo está garantizada mediante los pies de goma antideslizantes de altura ajustable que no rayan la superficie de trabajo.

Detalles técnicos:

Estado del artículo:**nuevo**

Voltaje:**230 V**

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

Rango de temperatura:**50 - 300 °C**

Conexiones de corriente:**2**

Material carcasa:**acero inoxidable**

Material fry top:**acero**

Grosor fry top:**10 mm**

Superficie de calentamiento (largo x ancho):**60 x 41 cm**

Protección contra salpicaduras:**7 cm**

Sistema de drenaje:**Sí - bandeja colectora de grasa extraíble**

Dimensiones (LxAxA) :**60 x 51,5 x 30,5 cm**

Peso:**32,85 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA) :**66 x 59 x 36 cm**

Peso del envío:**42,7 kg**

Contenido del envío:

- fry top eléctrico doble
- 4 pies de goma
- instrucciones de uso

Puntos destacados:

- 2 potentes elementos calefactores con 2 x 3.2000 W
- temperatura de funcionamiento muy alta hasta 300 °C
- 2 zonas de temperatura separadas permiten la preparación simultánea de diferentes platos
- carcasa de acero inoxidable de alta calidad perfecta para negocios de hostelería
- control de temperatura ideal gracias al termostato incorporado
- fácil de limpiar gracias a la bandeja colectora de grasa integrada