

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/plancha-elctrica-fry-top-doble-700-x-400-mm-ondulada-4400-w-p-1330.html>



Plancha eléctrica fry-top doble 700 x 400 mm ondulada 4.400 W

precio	395.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4 días
Número de catálogo	MP10012005
Código del fabricante	10012005
Código EAN	4062859010698

Descripción del producto

Plancha eléctrica fry-top doble 700 x 400 mm ondulada 4.400 W

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

Con el fry top eléctrico doble del equipamiento para hostelería de Royal Catering 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 **4,400 W**, la parrilla eléctrica doble alcanza muy rápidamente la temperatura de funcionamiento de **50 - 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 **700 x 400 mm**. Gracias a su superficie ondulada, el exceso de grasa se escurre.

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 doble 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 colector 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: **Double**

Placa de parrilla: **Ribbed**

Potencia [W]: **4.400**

Cable de alimentación [m]:**1,4**
Dimensiones de la placa calefactora [mm]:**700 x 400**
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:**2**
Material de la placa de parrilla:**Hierro fundido**
Dimensiones (LxAxA) [cm]:**73 x 52 x 23.5**
Peso [kg]:**32.4**
Dimensiones del paquete (LxAxA) [cm]:**81 x 60 x 32**
Peso del envío [kg]:**34.9**

Contenido del envío:

- Plancha eléctrica fry-top
- Instrucciones

Datos importantes:

- Flexible – la superficie ondulada es ideal para una gran variedad de platos y adecuada para restaurantes, bares y puestecillos ambulantes
- Potente – con 4,400 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