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 envio	4 dias
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 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:**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