

Enlace al producto:  
<https://magnum-pro.es/plancha-fry-top-doble-de-gas-74-5-x-40-cm-lisaondulada-2-x-3100-w-propanobutano-20-mbar-p-1121.html>



## Plancha fry top doble de gas 74,5 x 40 cm lisa/ondulada 2 x 3.100 W propano/butano - 20 mbar

precio	<b>630.00 Euro</b>
Disponibilidad	<b>disponible</b>
Tiempo de envío	<b>4-6 días</b>
Número de catálogo	<b>MP10011916</b>
Código del fabricante	<b>10011916</b>
Código EAN	<b>4062859008527</b>

### Descripción del producto

#### **Plancha fry top doble de gas 74,5 x 40 cm lisa/ondulada 2 x 3.100 W propano/butano 20 mbar**

#### **Dos quemadores La parrilla de gas con el doble de potencia**

La parrilla doble de gas el experto en equipamiento de hostelería de alta calidad, es un aparato de cocina indispensable en restaurantes, cafeterías, bares, puestecillos de venta ambulante y empresas de catering, así como también en la cocina de casa. El grill es de uso flexible y, gracias a su formato compacto, puede utilizarse tanto en el interior como el exterior.

#### **Planchas profesionales para hostelería**

La parrilla de gas tiene un protector contra salpicaduras lateral y trasero. Esto protege a los alimentos contra el viento y la pérdida de calor, impidiendo además que caigan o que la grasa ensucie los objetos que se encuentran al rededor. La parrilla ha sido fabricada en acero inoxidable duradero y, por lo tanto, es particularmente resistente a la corrosión y fácil de limpiar.

Su placa de **74,5 x 40 cm** también ha sido fabricada en acero inoxidable y conduce el calor a la perfección desde el quemador a los alimentos. El empleo de este material en la fabricación de nuestra plancha para hostelería impide la deformación causada por el calor. La placa maciza está dividida en una superficie lisa y una superficie acanalada, lo que le ofrece diferentes opciones de parrilla para preparar diferentes platos.

La moderna parrilla fry top funciona con gas propano o butano a una presión de **20 milibares**. Gracias a los dos potentes elementos calefactores con **3100 W** cada uno, la parrilla de gas alcanza rápidamente su temperatura de funcionamiento de **50 a 300 °C**, lo que te permitirá obtener resultados óptimos. La temperatura se puede controlar mediante dos reguladores, con los que cada superficie se puede configurar de forma independiente. La parrilla de acero inoxidable está equipada con protección contra sobrecalentamiento. Este dispositivo interrumpe automáticamente el suministro de gas en caso de exceso de temperatura, impidiendo así el sobrecalentamiento del aparato.

---

La parrilla doble a gas dispone de un cajón colector, al que va a parar la grasa sobrante por medio del sistema de drenaje. Esto garantiza un resultado saludable y bajo en grasas. La bandeja colectora se extrae fácilmente y puede limpiarse en el lavavajillas. También los pies de goma antideslizantes contribuyen a la estabilidad de este aparato, a la vez que evitan la aparición de arañazos en la superficie de trabajo.

## Detalles técnicos:

Estado del artículo: **Nuevo**

Material de la carcasa: **Acero inoxidable**

Material de la placa: **Acero inoxidable**

Potencia: **2 x 3,100 W**

Temperatura de funcionamiento: **50 - 300 °C**

Dimensiones de la placa de parrilla (LxA): **74,5 x 40 cm**

Superficie de la placa: **Lisa/ondulada**

Tipo de gas: **Propano/butano**

Presión máxima: **0,02 bar**

Diámetro de la toma de gas: **1,3 mm**

Protector contra salpicaduras: **Sí**

Sistema de drenaje: **Sí**

Dimensiones (LxAxA): **60,00 x 80,00 x 37,00 cm**

Peso: **40,00 kg**

Dimensiones del envío (LxAxA): **86,00 x 64,00 x 39,00 cm**

Peso del envío: **42,50 kg**

## Contenido del envío:

- Parrilla fry top doble a gas
- Instrucciones

## Datos importantes:

- Amplia superficie – gran cantidad de espacio para cocinar a la parrilla en dos zonas calefactoras con un tamaño total de 74,5 x 40 cm
- Potente – dos quemadores de 3100 W cada uno para alcanzar rápidamente una temperatura de hasta 300 °C
- Efectiva – parrilla lisa y ondulada para la preparación simultánea de diferentes platos
- Bajo en grasas – asado a la parrilla saludable y con pocas calorías gracias su sistema de drenaje para grasa
- Mantenimiento sencillo – protección y limpieza mediante su acero inoxidable