

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/plancha-fry-top-elctrico-ranurado-con-tapa-p-1132.html>



Plancha fry-top eléctrico, ranurado, con tapa

precio	1 800.00 Euro
Disponibilidad	disponible
Tiempo de envío	4-6 dias
Número de catálogo	ST973129
Código del fabricante	973129

Descripción del producto

Plancha fry-top eléctrico, ranurado, con tapa

Destinado al procesamiento térmico directo de platos, consistente en asar a la parrilla o freír

Procesos realizados con uso de electricidad

Una línea de dispositivos dedicados como elementos de la línea de calefacción o como estaciones independientes de tratamiento térmico.

La oferta de dispositivos adaptados a los requisitos tecnológicos individuales

Destinado a la pequeña, mediana y gran gastronomía

mejora el efecto culinario de los productos a la parrilla

la tapa le permite reducir el consumo de energía hasta en un 30%

estructura de cubierta de acero inoxidable

tiene vaso, termómetro y lamas

altura de la parrilla con la tapa abierta aprox.920 mm

diseño moderno

perillas ergonómicas

panel frontal grabado con láser

sistema de seguridad del dispositivo disponible desde el panel de control

área de trabajo 2200/4400 cm2

rango de temperatura de funcionamiento hasta 300 ° C

dos zonas de calentamiento separadas

orificio de drenaje de residuos y grasas

contenedor de grasa

heridas altas laterales y traseras

la posibilidad de montar sobre una base de esqueleto abierta o una base con una puerta

pies ajustables

Altura - H: 250 mm

Profundidad - D: 700 mm

Ancho - W: 800 mm

Fuente de alimentación: electricidad

Tipo de superficie de trabajo: ranurado

Marca: Stalgast

Potencia gas: 8,1 kW

Línea: 700

Fuente de alimentación: electricidad

Voltaje - U: 400 V

Ancho - W: 800 mm

Profundidad - D: 700 mm

Altura - H: 430 mm

Potencia eléctrica: 8,1 kW

