Bacalao: 10029001691982

Placha eléctrica profesional de sobremesa con superficie lisa, 4,4 kW, 73 × 50 × 23 (alt.) cm



Descripción

Plancha eléctrica profesional de sobremesa de Ristoattrezzature, diseñada para garantizar una cocción ideal de los alimentos y un rendimiento óptimo.

La plancha profesional es ideal para completar tu espacio de trabajo en la cocina de forma práctica y funcional. **Imprescindible, segura y fiable**. Muy apreciada en **restaurantes, pubs, locales de bocadillos, comedores o establecimientos de comida rápida**.

Sus características técnicas y físicas cumplen con los estándares del sector y garantizan una **cocción ideal de filetes, hamburguesas, pescado o verduras**.

Diseño y funcionamiento

La **estructura exterior de la plancha eléctrica profesional de sobremesa** para pubs está fabricada íntegramente **en acero inoxidable**. Un material muy apreciado en una cocina profesional por sus características de:

- **Robustez**
- **Higiene**
- **Resistencia**
- **Durabilidad**
- **Facilidad de limpieza**.

El diseño es minimalista para garantizar un funcionamiento sencillo e intuitivo. **En el panel frontal encontrarás el botón de encendido y el termostato para regular la temperatura** (de 50 °C a 300 °C). **Fácil de instalar**, la plancha se puede colocar y mover donde quieras.

Asegúrate de que tu cocina cuente con una ventilación adecuada y coloca la plancha, a ser posible, debajo de una campana extractora; así no tendrás problemas de exceso de humo.

Las dimensiones exteriores son de **73 x 50 x 23 h cm**, con una amplia y cómoda **superficie de cocción** de **72,7 x 40 cm**. La potencia eléctrica es de 4,4 kW para una tensión de 230 V. Pesa 24 kg. Debajo de la superficie de cocción encontrarás una práctica bandeja recogegrasa y cuatro patas de goma que garantizan su estabilidad durante el uso.

Opta por optimizar los tiempos de preparación de tus platos con la **plancha eléctrica profesional de sobremesa** para restaurantes y establecimientos de comida rápida.

Limpieza y mantenimiento

Para un correcto funcionamiento de **la plancha eléctrica profesional de sobremesa**, se recomienda limpiarla a diario y, obligatoriamente, después de cada uso. Con unos sencillos pasos, garantizarás un uso correcto y duradero de este equipo.

La limpieza es sencilla y rápida: retira los restos de comida de la placa con una espátula y, a continuación, límpiala con un paño húmedo y un detergente suave. **Evita el uso de esponjas abrasivas o productos agresivos** para no dañar el cromado ni rayar la placa.

Además, la **plancha** está equipada con un cajón para recoger el exceso de grasa, que debe limpiarse con frecuencia y a fondo.

Por qué es el producto ideal para ti

Práctica, funcional, fiable y eficiente, la plancha de cocina para restaurantes es la aliada perfecta en una cocina profesional. Elige el equipo ideal para tus necesidades y asegúrate la máxima comodidad durante la cocción.

Con este valioso instrumento de trabajo conseguirás parrilladas perfectas, con o sin aceite. Su robustez es garantía de resistencia y durabilidad.

Descubre en nuestra web los accesorios que pueden completar tu espacio de trabajo y **consulta todos los detalles en la ficha técnica del producto**.

Dimensiones

Dimensiones de la superficie de cocción	727x400 mm
Dimensiones del embalaje	780x530x300 mm
Dimensiones exteriores	730x500x230 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	28 kg
Peso neto	24 kg
Potencia eléctrica	4,4 kW
Tensión	230 V