

## Plancha Eléctrica Profesional Línea PEKÍN EG-8 CLIMAHOSTELERÍA

Ideal para preparar gran variedad de platos. Adecuada para restaurantes, bares, chiringuitos, bocaterías, venta ambulante, etc...

Referencia: EG-8

### Características del producto:



### DESCRIPCIÓN PLANCHA ELÉCTRICA PROFESIONAL EG-8:

- Mediante el control del termostato totalmente automático, la **temperatura** se puede regular de forma precisa y mantenerse constante.
- Dispositivo especial de drenaje, el exceso de grasa o aceite cae directamente a la bandeja colectora. Esta bandeja recoge-grasas es extraíble, por lo que garantiza una **limpieza simple y rápida**.
- Pies de goma incorporados en la parte inferior que garantizan una posición **segura** y estable sobre cualquier superficie.
- Potentes **resistencias** que permite a la plancha alcanzar muy rápidamente la **temperatura** de trabajo de entre 50 y 300°C.
- Está equipada con un protector contra salpicaduras y, por lo tanto, protege eficazmente las paredes y el entorno contra la grasa.
- Superficie lisa de la parrilla de **acero** rectificado.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS EG-8: