Bacalao: 108340061042631

Parrilla profesional de gas sobre mueble, con placa mitad lisa y mitad estriada, 20 kW, 80 × 90 × 114 (alt.) cm



Descripción

¿Por qué comprarlo?

Esta **plancha profesional de gas** es la solución ideal para quienes buscan un aparato de cocción fiable, potente y completo, adecuado para cualquier cocina profesional. Gracias a su diseño robusto y a su doble superficie de cocción lisa/rayada, te permite preparar diferentes platos al mismo tiempo. Su instalación en un mueble con puertas lo convierte en una opción práctica para optimizar el espacio de trabajo y mantener el entorno ordenado.

Características principales

- **Alimentación a gas**
  Perfecto para entornos profesionales que requieren una cocción rápida y constante, garantiza **un alto rendimiento con un consumo energético optimizado**. Con una potencia de **20 kW**, está diseñado para soportar grandes volúmenes de trabajo.
- **Estructura de acero inoxidable**
  Todo el cuerpo de la máquina está fabricado en **acero inoxidable de alta calidad**, sinónimo de higiene, durabilidad y facilidad de limpieza. Resistente a los golpes, al calor y a la corrosión, es perfecto para un uso diario intensivo.
- **Placa de cocción combinada: 1/2 lisa + 1/2 estriada**
  La **superficie de cocción de acero** está dividida a partes iguales entre una zona lisa y otra estriada, para ofrecer la **máxima versatilidad**: podrás asar carnes, verduras o bocadillos y, al mismo tiempo, dorar o sellar alimentos más delicados sin cambiar de utensilio.
- **Encendido piezoeléctrico**
  El encendido es **rápido, seguro y cómodo**, gracias al sistema piezoeléctrico que no requiere cerillas ni mecheros. Un detalle que simplifica el uso diario y mejora además la seguridad en la cocina.
- **Mueble con puertas batientes**
  La plancha está montada sobre **una estructura móvil con dos puertas batientes**, ideal para guardar utensilios, detergentes o accesorios. Una opción práctica para aprovechar al máximo el espacio debajo de la superficie de cocción.
- **Cajón colector de residuos**
  Equipado con **un cajón extraíble para recoger grasas y residuos de cocción**, fácil de extraer y limpiar. Un aliado indispensable para mantener la higiene de la encimera.
- **Tubo de gas de ½ pulgada incluido**
  Incluye un **tubo de conexión de gas de ½ pulgada**, estándar para la instalación profesional.
- **Kit de conversión de metano a GLP incluido**
  El suministro incluye también el **kit de conversión de metano a GLP**, para adaptarse sin problemas a tu fuente de alimentación disponible, lo que garantiza **flexibilidad de uso e instalación en cualquier lugar**.

Ficha técnica

- Fuente de**alimentación:** Gas
- **Potencia de gas:** 20 kW
- **Material de la estructura:** acero inoxidable
- **Peso neto:** 115 kg
- **Peso bruto:** 166 kg
- **Dimensiones exteriores:** 80 x 90 x 114 (altura) cm
- **Dimensiones de la superficie de cocción:** 79,6 x 69,4 cm
- **Dimensiones del embalaje:** 87,5 x 101,5 x 121,5 (altura) cm

Dimensiones

Dimensiones de la primera superficie de cocción	796x694 mm
Dimensiones del embalaje	875x1015x1215 mm
Dimensiones exteriores	800x900x1140 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Material	acero inoxidable
Peso con embalaje	166 kg
Peso neto	115 kg
Potencia del gas	20 kW

Equipamiento de serie

Incluido	Cajón de recogida de residuos y kit de conversión de metano a GLP.