Bacalao: 108330020622629

Parrilla profesional de gas de sobremesa con placa estriada, 10 kW, 40 × 90 × 60,2 h cm



Descripción

¿Por qué comprarlo?

Esta **plancha de gas profesional** es la solución ideal para restaurantes, bistrós, hoteles y establecimientos de restauración que necesitan una **plancha estriada potente y eficiente**. Fabricada en **acero inoxidable**, garantiza la máxima resistencia e higiene, mientras que el **sistema de encendido piezoeléctrico** hace que su uso sea sencillo e inmediato. La placa lisa permite una **cocción uniforme sin que los alimentos se peguen**, conservando intactos los sabores y las propiedades organolépticas. Además, el práctico **cajón recogeresiduos** facilita la limpieza, lo que permite mantener siempre la superficie de trabajo en perfectas condiciones.

Características principales

- **Estructura de acero inoxidable**
  Su fabricación íntegramente en **acero inoxidable** confiere a esta plancha **una** elevada **resistencia a la corrosión y al calor**, lo que garantiza una larga vida útil. Además, el acero inoxidable es **fácil de limpiar**, lo que asegura en todo momento el máximo nivel de higiene, indispensable en el sector de la restauración.
- **Alimentación a gas con una potencia de 10 kW**
  Gracias a la alimentación a **gas** y a **su potencia de 10 kW**, esta plancha ofrece una cocción **rápida y uniforme**, lo que reduce los tiempos de espera y optimiza los flujos de trabajo en la cocina. Perfecta para quienes necesitan un alto rendimiento sin renunciar a la eficiencia energética.
- **Placa estriada para una cocción impecable**
  La **superficie estriada** de la plancha permite obtener una cocción uniforme y un asado ideal para carne, pescado y verduras. Este detalle garantiza que el exceso de líquidos se drene correctamente, evitando que los alimentos queden demasiado grasientos y asegurando un resultado más ligero y sabroso.
- **Sistema de encendido piezoeléctrico**
  El encendido piezoeléctrico simplifica el uso de la plancha, haciéndolo **inmediato y seguro**. Con una simple presión, la llama se activa rápidamente, evitando el uso de cerillas o mecheros.
- **Bandeja colectora de residuos para facilitar la limpieza**
  El práctico **cajón de recogida de residuos** recoge las grasas y los líquidos de cocción, lo que hace que la limpieza sea extremadamente rápida. Esta función es esencial para mantener siempre ordenado el puesto de trabajo y garantizar la máxima higiene.
- **Tubo de conexión de gas de ½ pulgada**
  La conexión **de ½ pulgada** permite una instalación sencilla y compatible con las instalaciones estándar, lo que garantiza un uso seguro y sin problemas.
- **Kit de conversión de metano a GLP incluido**
  El **kit de conversión** permite cambiar el suministro de **gas natural a GLP** según las necesidades del negocio, lo que ofrece una mayor flexibilidad en la instalación y el uso de la plancha.

Ficha técnica

- **Dimensiones exteriores:** 40 x 90 x 60,2 h cm
- **Dimensiones del embalaje:** 47,5 x 101,5 x 66 (alt.) cm
- **Superficie de cocción principal:** 39,6 x 69,4 cm
- **Alimentación:** Gas
- **Material:** acero inoxidable
- **Peso:** 50 kg (peso bruto 72 kg)
- **Potencia:** 10 kW
- **Cajón de recogida de residuos**
- **Kit de conversión a metano-GPL**

Dimensiones

Dimensiones de la primera superficie de cocción	396x694 mm
Dimensiones del embalaje	475x1015x660 mm
Dimensiones exteriores	400x900x602 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Material	acero inoxidable
Peso con embalaje	72 kg
Peso neto	50 kg
Potencia del gas	10 kW

Equipamiento de serie

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