

Plancha a gas de cromo duro SERIE 600 400mm

Código del Producto:

Referencia: 1550

-



Descripción del Producto:

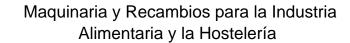
Plancha de Gas de Cromo Duro para Uso Profesional

Especificaciones Generales:

- Certificación: CE, apta para uso profesional.
- Tipo de calor: Gas.
- Construcción: Fabricada en acero inoxidable 18/8.
- Dimensiones totales: 400 × 610 × 340 mm.
- Superficie de cocción: Lisa, de cromo duro con medidas 346 × 398 × 16 mm.
- Grosor de la placa: 16 mm.
- Rango de temperatura: De 50 °C a 300 °C.

Detalles Técnicos:

- Quemador: 1 de 3 kW/h.Presión del gas: 2800 Pa.
- Inyector: Taladro de 0.8 (GLP).
- Encendido: Piezoeléctrico incluido en cada grifo (pila no incluida).





Características Adicionales:

- Bandeja recogegrasas: Extraíble para facilitar la limpieza.
- Peto antisalpicaduras: Protege el entorno de trabajo.
- Chimenea: Salida de humo incorporada para un mejor manejo de gases.

Detalles del Producto:

Ancho: 400 mm.Fondo: 610 mm.

• Material: Cromo duro.

• Tipo: Sobremesa, diseño compacto ideal para espacios reducidos.

• Uso: Máquina simple para una estación de cocción eficiente.

Caracteristicas:

Ancho: 400mm Fondo: 610mm

Potencia Watios: 3000W

Tipo: Sobremesa Material: Cromo duro Medida: 400x610x340mm

Calor: Plancha - Frytop

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 1

Superficie: Lisa

Breve descripción del producto:

Plancha profesional de gas construida en acero inoxidable con placa de cromo duro.

Fotos del producto:





Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería



