

~~1,605.00 €~~

1,203.75 €



Plancha en cromo duro para encimera a gas serie 500 de FAINCA HR modelo PLC600CR. Plancha profesional con cajón recoge grasas extraíble en la parte frontal. Ideal para cocinas pequeñas. Fantástica para cualquier tipo de negocio de hostelería.

Catálogo de planchas industriales

Plancha para hostelería rectificada Fainca HR modelo **PLC900CR**

Permiten la preparación rápida de alimentos. Cajón recoge grasas extraíble en la parte frontal, cajón antivuelco. Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado o cromo. Palastro con ranura mecanizada para facilitar su limpieza. Cuerpo en acero inoxidable. Termopar de seguridad. Quemadores en acero inoxidable, reparto homogéneo de temperatura. Cada quemador dispone de encendido automático. Patas regulables en altura. Toma de gas en la parte trasera. Palastro soldado por la parte superior mediante robot. Válvula termostática en modelos de cromo. Líneas curvas para facilitar la limpieza.

Principales características de la plancha Fainca **PLC900CR**:

- Plancha encimera a gas
- Permite la preparación rápida de alimentos

- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal, cajón antivuelco
- Palastro de 15mm. de espesor en acero rectificad o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas regulables en altura.
- Toma de gas en la parte trasera.
- Palastro soldado por la parte superior.
- Válvula termostática en modelos de cromo.
- Líneas curvas para facilitar la limpieza.
- Medidas: 900x500x320mm.
- Peso: 66 Kg
- Potencia: 9.2 KW
- kcal/h: 7.912

Somos el puente entre su empresa y los mejores fabricantes. Contamos en nuestro equipo con expertos en procesos agroalimentarios, y todo el ámbito legal del sector para poder ofrecerles un acompañamiento global y seguro.

Estamos trabajando continuamente para ofrecerte las últimas tendencias, y novedades.

Fainca es una marca española con una gran experiencia y recorrido en el sector. Ofrece un producto muy bien acabado y una amplia gama, que te permite componer la cocina profesional ideal para cualquier tipo de negocio, sea un bar, chiringuito, gran restaurante, hotel, o cocina para colectividades.

En EquipoH encontrarás toda las líneas de productos que fabrican, y que te ayudaran a completar tu cocina profesional líneas rectas con todo tipo de complementos y gamas. ¡es una gran marca y te la encontraras aquí en todas las gamas y versiones!

Si tienes dudas o cualquier consulta que quieras hacernos, contacta con nosotros a través del chat que aparece a la derecha de tu pantalla, o en la pestaña de contacto de la web. ¡365 días a tu disposición!

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 900x500x320 mm.