Código: APV00106

Plancha industrial

a gas de 120 cm – uso profesional

Especificaciones Técnicas

Marca: APV

DIMENSIONES EXTERNAS

120 cm ancho (frente)
63 cm profundidad (fondo)
35 cm alto

Área de cocción aprovechable:

120 cm frente x 48 cm fondo

Espesor de plancha:

2.4 cm

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- *Plancha industrial a gas para uso comercial profesional*
- *Cuatro quemadores con controles manuales independientes*
- *Potencia total aproximada de 120.000 BTU para cocción de alto rendimiento*
- *Superficie lisa para distribución uniforme del calor*
- *Excelente retención térmica para sellado y dorado consistentes*
- *Diseño de sobremesa que optimiza el espacio en cocina*

ESTRUCTURA Y FUNCIONALIDAD

- *Superficie de cocción robusta para uso intensivo continuo*
- *Bandeja recolectora de grasas removible para facilitar la limpieza*
- *Patas ajustables para mayor estabilidad y correcta nivelación*
- *Construcción diseñada para fácil mantenimiento diario*

MATERIALES Y ACABADOS

- *Estructura resistente de uso profesional*
- *Diseño enfocado en durabilidad y eficiencia térmica*

INSTALACIÓN

- *Incluye boquillas para gas LPG*
- *Conexión de gas trasera estándar de 1.9 cm (equivalente a 3/4")*
- *Requiere regulador de gas adecuado (no incluido)*

Descripción del Producto

La plancha industrial a gas APV está diseñada para cocinas comerciales de alta demanda que requieren amplia superficie de cocción, potencia elevada y control térmico uniforme. Su formato de sobremesa permite manejar grandes volúmenes de producción manteniendo eficiencia y consistencia en cada preparación.

Equipada con cuatro quemadores de control manual, entrega una potencia aproximada de 120.000 BTU, ideal para sellado intensivo, dorado uniforme y cocción continua de carnes, huevos, vegetales y otros alimentos de alta rotación. Su superficie lisa garantiza una excelente transferencia de calor y un control preciso de la temperatura en toda el área de cocción.

La estructura robusta está diseñada para uso intensivo en entornos profesionales, facilitando la limpieza y el mantenimiento diario. Incorpora una bandeja recolectora de grasas removible y patas ajustables que aseguran estabilidad y correcta nivelación durante la operación, convirtiéndola en una solución confiable para cocinas de alto rendimiento.