Código: APV00105

Plancha industrial

a gas de 90 cm – uso profesional

Especificaciones Técnicas

Marca: APV

DIMENSIONES EXTERNAS

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

Área de cocción aprovechable:

90 cm frente x 48 cm fondo

Espesor de plancha:

1.8 cm

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- *Plancha industrial a gas para uso comercial profesional*
- *Tres quemadores con controles manuales independientes*
- *Potencia total aproximada de 90.000 BTU para cocción uniforme y eficiente*
- *Superficie lisa para distribución homogénea 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 APV00105 es un equipo de sobremesa diseñado para cocinas profesionales que requieren amplia superficie de trabajo, distribución uniforme del calor y resultados consistentes. Su formato permite preparar múltiples alimentos simultáneamente, optimizando los tiempos de producción en restaurantes, hoteles y cocinas institucionales.

Equipada con tres quemadores tipo U de control manual, entrega una potencia aproximada de 90.000 BTU, ideal para sellados rápidos, dorados uniformes y cocción continua de carnes, huevos, vegetales y más. Su superficie lisa asegura una transferencia térmica eficiente y un control preciso de la temperatura en toda el área de cocción.

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