

Nombre: **Plancha cromo eco a gas 30**
Manufacturer: **Mainho**
Precio IVA no incluido: **450,00 €**

Excelente plancha de cromo duro de más de 60 micras y 12 milímetros de espesor, válvula termostáticas, bandejas recogegrasas de fácil extracción para su limpieza.

Dimensiones: 300x500x240mm (ancho x fondo x alto)

1 Mando / válvula termostática. Termopar de seguridad en el quemador

Potencia: 4,1 kW (3.528 kcal / h)

Peso: 19 Kgs.

Subida de la temperatura: tiempo 10/15 min.

Beneficios de una placa de CROMO

1. Excelente distribución del calor en la superficie de la placa debido a su espesor y el tratamiento de cromo.

2. El calor se concentra en la placa, lo que permite una reducción del consumo de gas en un 30% con respecto a una placa sin cromo (inercia térmica).

3. Superficie perfectamente lisa y la placa no es porosa, diversos tipos de cocción de alimentos sin la transferencia de sabor de uno a otro. (Solo tiene que usar la espátula especial para cromo en unos segundos)

4. Ahorro de tiempo en la limpieza final del orden del 50% a partir de una placa de cromo y otros alimentos como menos se adhieren a la superficie de la placa. Limpieza de choque térmico (proyección de agua de agua o hielo con vinagre, agua con unas gotas de desengrasante) fuego encendido.

Al terminar se límpia con una esponja húmeda. La placa vuelve a su aspecto original.

DESVENTAJAS PLANCHA DE CROMO

1. Más tiempo de subida de temperatura al comenzar el trabajo.

2. No se puede cortar ni pinchar la comida en la placa.

Fabricante: MAINHO Maquinaria Industrial Hostelera SL: MAINHO fabrica equipos profesionales para hostelería desde 1981 en Canovelles (Barcelona). La fabricación se caracteriza por el uso de componentes de alta calidad y la aplicación de las tecnologías más avanzadas del momento. Los productos se exportan a 27 países.