



Nombre: **Plancha cromo eco a gas 60**
Manufacturer: **Mainho**
Precio IVA no incluido: **680,00 €**

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

Dimensiones: 600x500x240mm (ancho x fondo x alto)

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

Potencia: 8,2 kW (7.000 kcal / h)

Peso: 31 Kgs.

Subida de la temperatura: tiempo 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 limpia 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.