

## Plancha Eléctrica Cromo Mediana Brunetti

---

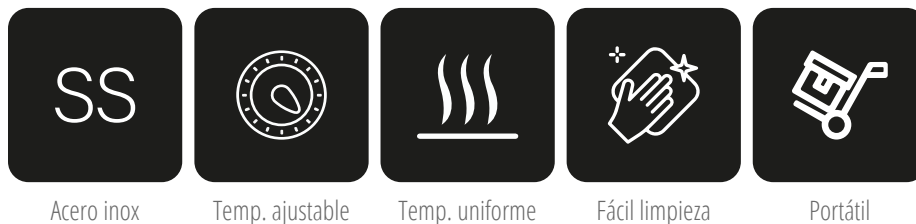
**PL90 / PLE90**



- Temperatura uniforme
- Acero inoxidable
- Perillas de metal
- Patas ajustables

# Características

PL90/PLE90



- Estructura del equipo en acero inoxidable.
- Placa de cocción de acero con recubrimiento de cromo.
- Superficie de cocción con temperatura uniforme.
- Control de temperatura hasta 300 °C.
- Canales de grasa en la parte delantera y trasera.
- Perilla robusta de metal y patas ajustables de 4".

## |CARACTERÍSTICAS:

**Construcción en acero inoxidable con acabado cepillado:** Asegurando durabilidad, resistencia a la corrosión y un aspecto limpio y moderno.

**Plancha de acero con recubrimiento de cromo de grado alimenticio:** Facilitando la distribución uniforme del calor, asegura que los alimentos no se adhieran fácilmente.

**Temperatura de cocción uniforme y rápida recuperación de temperatura:** Asegurando que los alimentos se cocinan de manera pareja. Además, el sistema de recuperación de temperatura permite que la plancha vuelva rápidamente a la temperatura deseada.

**Sistema de control termostático:** Permite ajustar la temperatura hasta un máximo de 300°C. Esto ofrece flexibilidad para cocinar una amplia variedad de alimentos.

**Canales de grasa en la parte trasera y delantera:** Ayudan a recolectar y drenar los residuos de grasa, manteniendo la superficie de cocción más limpia y facilitando la eliminación de exceso de grasa.

# Usos y Aplicaciones

PL90/PLE90

**Perilla robusta de metal:** Permite un ajuste preciso de la temperatura y están diseñadas para resistir el uso intensivo en entornos comerciales.

**Patas ajustables de 4 pulgadas:** Ajustables en altura, lo que permite nivelar la plancha según las necesidades del entorno de trabajo. Esto asegura estabilidad y comodidad durante la operación.



## |USOS Y APLICACIONES:

Dada la versatilidad de estos equipos, pueden resultar esenciales en, restaurantes, comedores, hoteles, buffets, hospitales, food trucks, entre otros.

**Cocción uniforme de alimentos:** estas planchas ofrecen una superficie plana y uniforme para cocinar alimentos, asegurando que todo el producto se cocine de manera pareja.

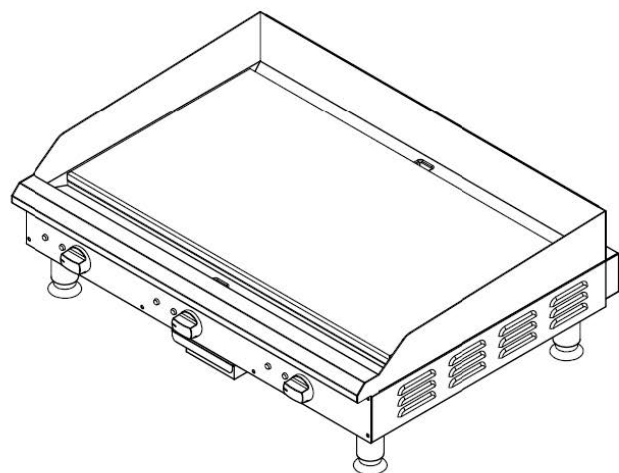
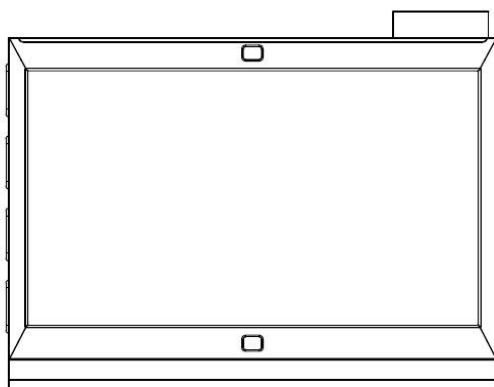
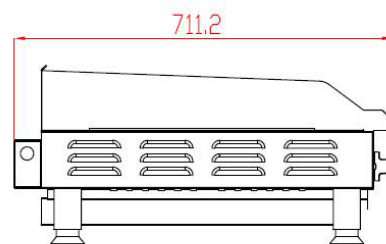
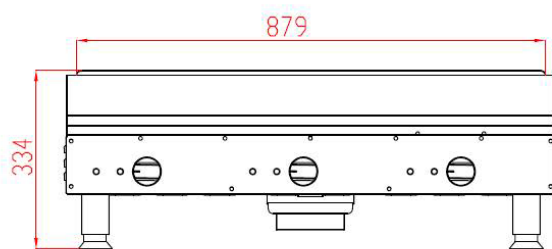
**Preparación de una amplia variedad de alimentos:** pueden usarse para cocinar carnes, pescados, mariscos, verduras, huevos, panqueques, sándwiches y otros alimentos.

**Sellado y dorado:** Son ideales para sellar carnes a la perfección, creando una capa externa dorada y crujiente mientras se mantiene la jugosidad interna.

**Cocción rápida:** Estas planchas permiten un calentamiento rápido y un control preciso de la temperatura, lo que es esencial en un entorno de cocina comercial de alto volumen.

**Simplicidad en la limpieza:** Su superficie plana y la construcción, permiten una limpieza fácil y rápida después de cada uso, lo que es esencial en entornos comerciales donde la eficiencia es clave.

### | PLANOS DE DIMENSIONES:



# Datos Técnicos

PL90/PLE90



MODELO	PL90	PLE90
Parrilla	Lisa	2/3 Lisa y 1/3 Grill
Voltaje	380V 3F / 50Hz	380V 3F / 50Hz
Temperatura	amb-300 °C	
Potencia	9900 W	
Protección	IPX3	
Dimensiones equipo	918 x 710 x 335 mm	
Dimensiones embalaje	995 x 785 x 360 mm	
Peso equipo	91.8 Kg	99.1 Kg
Peso bruto	106.5 Kg	114.8 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.  
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*