PLANCHA DE SOBREPONER A GAS 4 QUEMADORES ALPHA- PL88-3

Gastronomía

ALTA CALIDAD Y RESULTADOS DE EXCELENCIA

VENTAJAS COMPETITIVAS:

Estructura tanto dentro como por fuera de acero inoxidable, plancha que permite distribuir bien el calor en la superficie para llegar a conseguir mejores resultados a la hora de su uso.

Cuenta de igual manera con quemadores independientes para mayor facilidad.

Producto que permite una experiencia de sellado al cocinar y que aporta la capacidad de conservar en gran medida su sabor y los jugos que desprende un tiempo más prolongado.

Este producto es ideal para el sector restaurantero.

RESULTADOS:

- **Perfectos y de excelente calidad**

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA

DIMENSIONES:	**1.22x0.76x0.41 m**
CAPACIDAD:	**4 Quemadores**
TEMPERATURA:	**100°-300°C**
BTU/HR:	**4 x30,000**
PESO:	**135 kg**

Desde 1974
Grupo Empresarial Alpha

www.euromexservice.com