PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR PLC600RTRN





Plancha rectificada ranurada para encimera a gas serie 500 de FAINCA HR modelo PLC600RTRN. Plancha profesional con cajón recogegrasas extraible en la parte frontal. Ideal para cocinas pequeñas. Fantastica para cualquier tipo de negocio de hosteleria.

Catálogo de planchas industriales

La PLC600RTRN de FAINCA HR es una plancha profesional de sobremesa con placa rectificada ranurada, pensada para cocinas que buscan marcado de producto y evacuación de grasas sin renunciar a una construcción robusta y compacta.

Su **ancho de 600 mm** permite adaptarse a líneas calientes con espacio limitado, mientras que su superficie ranurada garantiza un cocinado profesional con efecto grill, ideal para carnes, verduras y pescados.

Características técnicas de la plancha a gas PLC600RTRN de FAINCA

• **Tipo:** Plancha sobremesa rectificada ranurada

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR PLC600RTRN



• Potencia: 8 kW

Producción térmica: 6.879 kcal/h

• **Dimensiones:** 600 x 500 x 320 mm

• **Peso:** 47 kg

• Fabricante: FAINCA HR

Referencia fabricante: PLC600RTRN

¿Necesitas una plancha con efecto grill profesional?

La ranura de esta plancha permite cocinar con **menos grasa**, generando un **marcado uniforme** sobre alimentos sin que se peguen. Una opción ideal para locales que ofrecen carnes o verduras a la vista, con buena presencia y cocción saludable.

Plancha a gas para hosteleria PLC600RTRN: compacto, eficiente y con efecto grill

Gracias a su formato sobremesa, puedes integrarla fácilmente en cualquier cocina sin grandes modificaciones. Y al tener superficie ranurada, mejora la presentación del plato y optimiza el desengrasado, lo que **facilita la limpieza diaria**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir la plancha que realmente necesitas?

Tipo de alimentos cocinados, presentación deseada, evacuación de grasas y facilidad de limpieza. También, el espacio disponible y la potencia requerida por servicio. Esta plancha **de 60 cm ranurada** es perfecta si lo tuyo es el grill continuo.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es un formato muy específico para cocinas que trabajan a la vista y necesitan diferenciarse por el acabado del producto. Compacta, potente y funcional.

Sobre FAINCA

FAINCA HR destaca por su fiabilidad en cocción profesional, con diseños duraderos y

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR PLC600RTRN



versátiles. Sus placas rectificadas garantizan un control térmico uniforme incluso en formatos tan compactos como este.

¿No sabes si elegir ranurada o lisa?

Escríbenos y lo resolvemos en un minuto. **No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.**

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 600x500x320 mm.