



Plancha rectificada ranurada para encimera a gas serie 500 de FAINCA HR modelo PLC900RTRN. 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 PLC900RTRN de FAINCA HR es una plancha de sobremesa profesional con superficie rectificada ranurada, diseñada para cocinas que requieren gran superficie útil y cocción con efecto grill. Con sus 900 mm de ancho y 9,6 kW de potencia, permite trabajar grandes cantidades con acabado perfecto en cada pase.

Ideal para restaurantes, braserías o foodtrucks con foco en carnes, verduras o pescados marcados con identidad.

Características técnicas de la plancha a gas PLC900RTRN de FAINCA

• **Tipo:** Plancha ranurada sobremesa rectificada

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR PLC900RTRN



• Potencia: 9,6 kW

• Producción térmica: 8.255 kcal/h

• **Dimensiones:** 900 x 500 x 320 mm

• **Peso:** 66 kg

• Fabricante: FAINCA HR

Referencia fabricante: PLC900RTRN

¿Necesitas una plancha grande para marcados intensivos?

Cuando el volumen de servicio exige rapidez, presentación y desengrase simultáneo, la **PLC900RTRN** te lo pone fácil: gran capacidad de trabajo, calentamiento uniforme y diseño que mejora la productividad y la limpieza.

Plancha a gas PLC900RTRN: grill profesional a gran escala

Gracias a su superficie ranurada de 90 cm, puedes marcar varias piezas a la vez, evitando el exceso de grasa en el plato y agilizando los tiempos de pase. La placa rectificada distribuye el calor con precisión y soporta un uso intensivo sin deformaciones ni pérdidas de temperatura.

Al ser sobremesa y ofrecer una zona útil tan aprovechable, puede **reemplazar dos unidades más pequeñas** con mayor eficiencia y control térmico.

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

Evalúa tipo de alimento, formato de pase, volumen de servicio y espacio disponible. Esta plancha ranurada es ideal si buscas una cocción limpia, rápida y visualmente atractiva, especialmente en cocinas con gran rotación de carnes o showcooking.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque no hay muchas planchas ranuradas de 90 cm con esta potencia y robustez. Ideal para parrillas, asadores o restaurantes con menú grill. Es una herramienta de trabajo fiable que eleva el producto final.

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR PLC900RTRN



Sobre FAINCA

FAINCA HR es especialista en maquinaria de cocción profesional fabricada en España. Su línea de planchas ranuradas está diseñada para durar, con acabados pensados para facilitar tanto el cocinado como el mantenimiento.

¿Quieres que tus carnes luzcan perfectas y sin exceso de grasa? Escríbenos en el chat. **No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.**

Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 900x500x320 mm.