PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR PLC600CRRN





Plancha de cromo duro ranurada para encimera a gas serie 500 de FAINCA HR modelo PLC600CRRN. 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 PLC600CRRN de FAINCA HR es una plancha profesional de sobremesa, ranurada y con placa de cromo duro, perfecta para cocinas que buscan una cocción limpia, controlada y visualmente impecable. Sus 600 mm de ancho y 8 kW de potencia la convierten en una herramienta versátil y potente incluso en espacios ajustados.

Características técnicas de la plancha a gas PLC600CRRN

• Tipo: Plancha sobremesa cromada ranurada

• Potencia: 8 kW

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR PLC600CRRN



• Producción térmica: 6.879 kcal/h

• **Dimensiones:** 600 x 500 x 320 mm

• **Peso:** 47 kg

• Fabricante: FAINCA HR

Referencia fabricante: PLC600CRRN

¿Necesitas una plancha profesional pero tienes poco espacio?

Muchos cocineros se enfrentan al mismo reto: necesitan una plancha con excelente cocción, desengrase y aspecto grill... pero tienen solo 60 cm disponibles. Ahí entra la **PLC600CRRN**, que **marca, dora y desengrasa** de forma impecable sin comprometer la potencia ni la robustez.

Plancha a gas PLC600CRRN: grill compacto con acabados premium

Su superficie cromada facilita la limpieza y reduce el consumo energético. La ranura permite escurrir grasas rápidamente, ideal para carnes, pescados o verduras. Con estructura sólida y acabado fino, es una opción que da presencia y rendimiento a cualquier cocina.

Puede parecer limitada, pero su potencia de **8 kW**, el control térmico y la superficie ranurada permiten trabajar con agilidad y obtener el resultado de una plancha de mayor tamaño.

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

Evalúa los siguientes factores:

- Espacio disponible en la cocina
- Tipo de producto a cocinar (marcados, hamburguesas, pescados...)
- Necesidad de limpieza rápida y continua

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR PLC600CRRN



Nivel de exigencia en presentación del producto final
Esta plancha está pensada para cocinas que quieren hacer más, con menos espacio.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es una solución técnica de alto nivel para cocinas pequeñas**. Quien busca eficiencia y presencia sin renunciar a acabados grill lo encontrará todo en esta plancha. Perfecta para barras, food trucks y restaurantes con servicio ágil.

Sobre FAINCA

FAINCA HR, marca española de referencia, destaca por su fiabilidad, materiales duraderos y atención a las necesidades reales del chef profesional. En EquipoH confiamos en ellos porque conocemos su resistencia y el respaldo técnico postventa.

¿Tienes poco espacio pero buscas resultados de cocina profesional?

Escríbenos en el chat. **No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.**

Ficha técnica:

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