PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR PLC900CRRN





Plancha de cromo duro ranurada para encimera a gas serie 500 de FAINCA HR modelo PLC900CRRN. 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 PLC900CRRN de FAINCA HR es una plancha profesional de sobremesa, ranurada y cromada, diseñada para cocinas con mucha actividad y exigencia visual. Gracias a su amplia superficie de 900 mm, su potencia de 9,6 kW y su acabado cromado, esta plancha ofrece un rendimiento de alto nivel y una presentación impecable del producto.

Características técnicas de la plancha a gas PLC900CRRN de FAINCA

• **Tipo:** Plancha sobremesa cromo ranurada

• Potencia: 9,6 kW

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR PLC900CRRN



• Producción térmica: 8.255 kcal/h

• **Dimensiones:** 900 x 500 x 320 mm

• **Peso:** 66 kg

• Fabricante: FAINCA HR

Referencia fabricante: PLC900CRRN

¿Necesitas una plancha amplia que además marque y escurras grasas con precisión?

Cuando tienes que cocinar rápido, con buena presentación y sin saturar la zona de trabajo, necesitas una plancha como esta: superficie generosa, limpieza ágil, cocción uniforme y canal ranurado para evitar exceso de grasa. Ideal para carnes, vegetales y todo lo que requiera un buen marcado.

Plancha a gas PLC900CRRN: precisión de cocción y estética profesional

La **superficie cromada** ofrece múltiples beneficios: reduce la adherencia, es más fácil de limpiar, y proporciona una cocción homogénea. El canal ranurado favorece el desengrase, esencial en cocinas con alta rotación y estándares visuales elevados. Con sus **900 mm**, es perfecta para servicios intensivos.

Puede parecer demasiado si trabajas con poca rotación, pero si tu cocina tiene ritmo, esta plancha te **ahorra tiempo, mejora acabados y evita acumulaciones de grasa**. La inversión se traduce en eficiencia y calidad de servicio.

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

Evalúa los siguientes factores técnicos y operativos:

- El espacio libre en la encimera
- Volumen de cocinado en horas punta

PLANCHA HOSTELERIA A GAS FAINCA HR PLC900CRRN



- Nivel de exigencia en limpieza y presentación
- Tipo de alimentos y acabado deseado
 Esta plancha está pensada para cocinas profesionales de alta rotación y estándares exigentes.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque ofrece **una solución robusta y muy estética** para negocios que trabajan con productos que exigen cocción cuidada y presentación excelente. Conocemos bien su resistencia y facilidad de uso, perfecta para parrillas, restaurantes a la vista y cocinas de producción media-alta.

Sobre FAINCA

FAINCA HR es una de las marcas nacionales más reconocidas por la calidad de sus materiales y la durabilidad de sus equipos. Desde EquipoH trabajamos con ellos porque ofrecen soluciones prácticas y sin sorpresas, algo esencial para el canal profesional.

¿Necesitas una plancha que rinda y luzca bien en cocinas exigentes? Escríbenos en el chat. **No vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona.**

Ficha técnica:

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