



Paellero industrial con estante PLL7508E de Fainca. Ideal para cocinas de alto rendimiento que necesitan potencia y fiabilidad en la cocción de paellas.

Perfecto para restaurantes y colectividades.

Catálogo de paelleros industriales

El **paellero industrial con estante PLL7508E de Fainca** está diseñado para entornos exigentes como cocinas de restaurantes, colectividades y espacios gastronómicos que trabajan con grandes volúmenes. Su estructura robusta en acero inoxidable, junto con sus quemadores de doble corona, garantizan una cocción uniforme y potente.

Características técnicas PLL7508E de Fainca

- Medidas: 800x750x889mm
- Quemador: 25KW/ Diámetro: 340mm
- Peso: 94kg
- Potencia: 25KW
- Kcal/hora: 21.500
- Paellero a gas de uso profesional

- Ideal para cocinar paellas y otros alimentos en ollas de gran capacidad
- Quemadores fabricados en fundición, de gran potencia calorífica
- Quemador piloto
- Termopar de seguridad
- Patas regulables en altura
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304
- Parrilla superior fabricada en fundición
- Puertas opcionales en modelos estante
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5mm

Por qué recomendamos el paellero PLL7508E de FAINCA en Equipo H

Lo recomendamos por su excelente relación potencia-durabilidad. Ideal para cocinas que requieren fiabilidad sin complicaciones. Su funcionamiento a gas garantiza independencia energética, aunque no incluye encendido piezoeléctrico como el modelo E.

Fainca

Fainca es sinónimo de robustez y fiabilidad en cocción industrial. Fabricado en España, sus paelleros están pensados para durar, con un diseño simple pero altamente eficiente, ideal para quienes valoran la calidad profesional.

En Equipo H estamos para ayudarte

¿Buscas un paellero potente para cocinar a gran escala? 🖐️Escríbenos, en **Equipo H** te asesoramos con criterio técnico.

Te ayudamos a elegir solo lo que necesitas para que tu cocina funcione sin fallos.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 800x750x889mm