

Planchas de asar

Simogas

Cocinar a la plancha tiene muchas ventajas respecto a hacerlo con la tradicional barbacoa ya que los alimentos no se queman en contacto con el fuego, elimina el peligro de incendios en zonas boscosas, está en temperatura de funcionamiento en menos de 10 minutos, no hay que apagar brasas ni deshacerlos de ellas, y la limpieza final de la plancha se realiza en escasos 5 minutos.

Más tiempo para disfrutar, más respetuosos con el medio ambiente, cocina más sana.

Los alimentos como la carne, las verduras o el pescado se cocinan sobre una fina capa de aceite y de esta manera conservan todo su sabor y sus propiedades, y nos permite disfrutar de una cocina más sana y sabrosa.



Plancha Simogas Serie CROMO DURO

- Fabricada en en acero inoxidable.
- Placa fija de acero laminado al carbono de 18mm. con recubrimiento de cromo duro de 50 micras, soldada herméticamente por la parte superior.
- Quemadores diseñados para evitar las zonas frías, de gran potencia y durabilidad. Gran potencia para mantener una temperatura de más de 300°C en toda la superficie de la placa, con una repartición de calor óptima.
- Equipadas de válvula de seguridad termostática con termopar que cierra la salida de gas si la llama se apaga accidentalmente.
- Recuperador de grasas de gran capacidad en la parte posterior.



Modelo REC-60

PLANCHA DE ACERO A GAS

Modelos: REC-60, REC-90

Modelo	Dimensiones de las placas	Potencia	Quemadores
REC-60	61x41	9,9 KW	3
REC-90	91x41	12,2 KW	4

Accesorios



CARRO INOX PARA LA PLANCHA



ESPÁTULAS

