

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 EUROELECTRIC

- Fabricada en en acero inoxidable.
- Placa fija de acero laminado al carbono de 6mm. de espesor. El acero laminado al carbono es el material preferido por los cocineros profesionales después del cromo duro, y es el material utilizado tradicionalmente en la plancha española.
- Recubrimiento alimentario de la placa antioxidante para el primer uso, que previene la oxidación antes de los primeros usos de la plancha.
- Mantenimiento mínimo, únicamente hay que proteger la placa con una capa de aceite después de cada uso. De esta forma podrá disfrutar de la verdadera cocina a la plancha durante mucho más tiempo.
- Gran potencia para mantener una temperatura de 300°C en toda la superficie de la placa, con una repartición de calor óptima.
- Equipada con un termostato de seguridad hasta 300°.



Modelo ELP-50

PLANCHA DE ACERO ELÉCTRICA

Modelos: ELP-30, ELP-50

Modelo	Dimensiones de las placas	Potencia	Resistencias
ELP-30	34x22	1,0 KW	1
ELP-50	51x41	2,5 KW	1

Accesorios



CARROS DE MADERA PARA LA PLANCHA



CARRO INOX PARA LA PLANCHA



ESPÁTULAS



CUBIERTA PLANCHA EN INOX



FUNDAS PVC PLANCHA + CARRO