

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 deshacemos 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 RECTIFICADA

- Fabricada en en acero inoxidable.
- Placa de acero laminado al carbono pulido de 12mm. de grosor. Bordes soldados de acero inox.
- 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.
- 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 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-90

PLANCHA DE ACERO A GAS

Modelos: REC-60, REC-90

| Modelo | Dimensiones de las placas | Potencia | Quemadores |
|--------|---------------------------|----------|------------|
| REC-60 | 61x41 | 6,6 KW | 2 |
| REC-90 | 91x41 | 9,9 KW | 3 |

Accesorios



CARRO INOX PARA
LA PLANCHA

ESPÁTULAS