

Plancha Churrasquera 50x70 Cm COUSIÑO

SKU: 1802 | Categorías: Planchas churrasqueras | Stock: En stock



Descripción

La **Plancha Churrasquera 50x70 cm** es una solución robusta, segura y eficiente para preparar carnes, verduras, sándwiches y una gran variedad de alimentos en cocinas comerciales.

Gracias a su estructura completa en acero inoxidable, su sistema de seguridad y su diseño funcional.

Está especialmente diseñada para resistir el uso intensivo en restaurantes, locales de comida rápida y cocinas industriales.

Características Destacadas

Construcción resistente y duradera Plancha Churrasquera 50x70 cm

- Fabricada completamente en **acero inoxidable**, incluyendo mueble y frente exterior.
- **Superficie de cocción de 50 x 70 cm** con desconche, ideal para trabajos exigentes.
- **Ala perimetral de 90 mm**, que evita derrames y mantiene la limpieza del área de trabajo.

Seguridad y control térmico confiables

- Equipada con **termocupla**, dispositivo que corta el gas automáticamente si la llama se apaga.
- **Llave de gas italiana de 3 posiciones**, que permite un control preciso del fuego.
- **Certificación SEC**, que garantiza el cumplimiento de las normas de seguridad chilenas.

Diseño funcional

- Incluye **depósito de residuos**, facilitando la limpieza y el mantenimiento diario.
- Alimentación por **cañería ASTM de 1/2 pulgada**, asegurando una conexión segura al suministro de gas.

Especificaciones Técnicas Plancha Churrasquera 50x70 cm

- **Dimensiones (aproximadas):**
 - **Alto:** 85 cm
 - **Ancho:** 71 cm
 - **Fondo:** 51 cm
- **Superficie útil de cocción:** 50 x 70 cm
- **Peso:** 37 kg
- **Alimentación:** Gas por cañería (ASTM 1/2")
- **Certificación:** SEC (Superintendencia de Electricidad y Combustibles)

Usos Sugeridos

- **Restaurantes y cocinerías:** Ideal para preparar carnes, pescados, mariscos y acompañamientos al grill.
- **Locales de comida rápida y food trucks:** Perfecta para sándwiches, hamburguesas y salteados.
- **Cocinas industriales:** Diseñada para soportar jornadas intensas de trabajo y producción continua.

Tips de Mantenimiento Plancha Churrasquera 50x70 cm

- **Limpieza diaria:** Limpiar la plancha al finalizar el servicio con espátula y un paño húmedo mientras aún esté tibia.
- **Evitar productos abrasivos:** Use detergente neutro y agua caliente para preservar el acero inoxidable.
- **Vaciado del depósito de residuos:** Vacíe y lave el contenedor de residuos al final del día para evitar acumulación de grasa.
- **Revisión de válvula y termocupla:** Verifique periódicamente que la válvula italiana y la termocupla funcionen correctamente.
- **Chequeo de conexiones de gas:** Asegúrese de que no haya fugas o desgaste en la cañería de alimentación.

Beneficios Adicionales

Alta resistencia al calor y la corrosión, gracias a su estructura de acero inoxidable.

Seguridad garantizada, con sistema de corte de gas en caso de apagado de llama.

Fácil de operar y mantener, ideal para operadores en ambientes de alta exigencia.

Certificación SEC, que respalda su uso seguro en instalaciones comerciales en Chile.

La **Plancha Churrasquera 50x70 cm** es una herramienta fundamental para cocinas que buscan eficiencia, seguridad y durabilidad.

Su diseño profesional, sumado a materiales de alta calidad y características pensadas para facilitar el trabajo diario, la convierten en la elección perfecta para negocios gastronómicos que requieren un equipo confiable y potente.

La Plancha Churrasquera 50x70 cm es ideal para cocinas profesionales que buscan rendimiento y seguridad.

Fabricada en acero inoxidable, cuenta con termocupla, llave de gas italiana de 3 posiciones, depósito de residuos y certificación SEC.

Resistente, fácil de limpiar y de uso intensivo.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	COUSIÑO
Dimensiones	70 x 60 x 100 cm
Peso	33 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>
Documento generado automáticamente el 21/04/2026 09:05