

Plancha Churrasquera 50x50 Cm COUSIÑO

SKU: PLAN-COU-50CM | Categorías: Planchas churrasqueras, Línea calor



Descripción

Plancha Churrasquera 50x50 Cm COUSIÑO, ideal para cocinas industriales, locales de comida rápida, food trucks o espacios gastronómicos exigentes, esta plancha churrasquera de 50 x 50 cm ha sido diseñada para ofrecer durabilidad, eficiencia y seguridad en cada preparación.

Gracias a su construcción íntegra en acero inoxidable, no solo garantiza una excelente resistencia al uso intensivo, sino que también facilita la limpieza diaria.

Además, incorpora un ala perimetral de 90 mm que ayuda a contener salpicaduras y residuos durante el uso, manteniendo el área de trabajo más limpia y segura.

Su frente y estructura externa también son de acero inoxidable, lo que refuerza su solidez y apariencia profesional.

Entre sus características más destacadas se encuentra la **llave de gas de 3 posiciones**, de origen italiano y certificada, que permite un control preciso de la intensidad de la llama.

Para mayor seguridad, la Plancha Churrasquera 50x50 Cm COUSIÑO está equipada con **termocupla**, un sistema que corta el suministro de gas automáticamente si la llama se apaga accidentalmente, evitando riesgos operativos.

Asimismo, incluye un **depósito de residuos** estratégicamente integrado, pensado para facilitar la recolección de grasa o restos de alimentos, optimizando así el proceso de limpieza.

Especificaciones Técnicas:

- **Dimensiones de la plancha:** 50 x 50 cm
- **Ala perimetral:** 90 mm
- **Medidas generales:** Alto 85 cm x Ancho 51 cm x Fondo 51 cm
- **Peso aproximado:** 29 kg
- **Alimentación:** Cañería ASTM de ½
- **Certificación:** SEC - Cumple con normativas de seguridad eléctrica y de gas

Usos Sugeridos Plancha Churrasquera 50x50 Cm COUSIÑO:

- Restaurantes, parrilladas y cocinas industriales.
- Food trucks y locales de comida rápida.
- Ferias gastronómicas o eventos móviles.
- Ideal para preparación de carnes, churrascos, verduras salteadas, sándwiches y más.

Tips de Mantenimiento:

- **Limpieza diaria:** Utiliza un paño húmedo y detergente suave para remover restos de alimentos tras cada jornada.
- **Verifica conexiones:** Asegúrate de que la cañería de gas y la válvula estén bien selladas antes de cada uso.
- **Mantén el depósito limpio:** Vacía y limpia el compartimento de residuos regularmente para evitar obstrucciones o acumulación de grasa.
- **Revisión del sistema de seguridad:** Comprueba periódicamente el correcto funcionamiento de la termocupla para garantizar la seguridad operativa.

La **Plancha Churrasquera 50x50 cm** representa una excelente opción para negocios gastronómicos que buscan un equipo compacto, eficiente y con los más altos estándares de seguridad.

Su diseño robusto y funcional asegura una cocción pareja y profesional, siendo una herramienta indispensable en cocinas de alto rendimiento.

La **Plancha Churrasquera 50x50 cm**, construida completamente en acero inoxidable es ideal para cocinas profesionales que buscan rendimiento, higiene y durabilidad.

Es una solución robusta para locales de comida rápida, restaurantes o food trucks que requieren una cocción pareja y limpia en espacios reducidos.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	COUSIÑO
Dimensiones	50 × 50 × 25 cm
Peso	20 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 11:11