



PLANCHA A GAS VITROCERÁMICA VITROGAZ “LA PLANCHA DEFINITIVA”

La placa vitrocerámica **VITROGAZ** soporta temperaturas de hasta 700 °C sin alterarse. Con peto y trasero de acero inoxidable de 35 mm y grosor de placa de 4 mm En 3 minutos alcanza una temperatura de 300 °C .

Llegando a una temperatura máxima aproximada de 440 °C. Grasera en acero inoxidable de gran capacidad. Patas regulables en altura. Grifos y quemadores de fabricación italiana. Mueble construido en acero inoxidable. Placa extraíble, para facilitar la limpieza y las labores de mantenimiento. Todos los componentes de la plancha son Españoles e Italianos. **PATENTADA Y FABRICADA EN ESPAÑA**

LA PLANCHA MÁS RÁPIDA DEL MERCADO La plancha **VITROGAZ**, tiene una potencia superior a la media que existen en el mercado, tanto de hierro como de cromo duro. Pero esta potencia no se traduce en más gasto de energía, todo lo contrario, la plancha **VITROGAZ** tiene la potencia repartida por toda la superficie de cocción y por tanto a los 3 minutos, colocada a máxima potencia, se obtendrá una temperatura de 300°C. Cuando lleguemos a esta temperatura bajaremos la plancha al mínimo y esta se mantendrá entre los 170 ° y 200 °C, dependiendo de la cantidad de producto que se esté cocinado en ese momento.

La potencia sirve para poder recuperar la plancha unos 100°C en menos de 30 segundos. **LA MÁS RÁPIDA DEL MERCADO.**

AHORRO ENERGÉTICO A diferencia de las planchas de hierro y de cromo duro, la plancha **VITROCERÁMICA** no necesita que esté encendida todo el día a la espera de un servicio. Por la rapidez en alcanzar la temperatura óptima de asado, la plancha puede encenderse cuando realmente necesitan hacer la cocción del producto, consiguiendo un **GRAN AHORRO ENERGÉTICO** de hasta el 70%.

COCINAR COCINA SANA. Al ser una superficie lisa y sin poros, el alimento a cocinar no se engancha, ni produce residuos difíciles de limpiar. **Podemos cocinar con poco aceite e incluso, algunos alimentos, sin aceite.** Con la rasqueta especial vitrocerámica (Cuchilla-Cutter), el residuo se saca con gran facilidad, pudiendo así cocinar diversos alimentos, **CARNES, VERDURAS, PESCADOS, ETC**, sin que se mezclen los sabores. A diferencia de las planchas de hierro o acero, donde cada vez que encendemos la plancha estamos quemando residuos de cocciones anteriores, en la plancha vitrocerámica no contaminamos ni mezclamos el alimento a cocinar.

COCINAREMOS UN ALIMENTO, LIMPIO, IMPECCABLE, SIN MEZCLAR SABORES Y SIN RESIDUOS DE COCCIONES ANTERIORES.

LIMPIEZA La placa vitrocerámica “Vidrio” es el material menos poroso del mercado, incluso menos poroso que el cromo duro. Al ser una superficie totalmente lisa y sin poros, la cocción y la limpieza es excelente. Para realizar una óptima limpieza: utilizar sólo productos adecuados para la limpieza de vitrocerámicas. También es conveniente utilizar una rasqueta adecuada a la vitrocerámica (tipo “cutter” cuchilla ancha de unos 10 cms), con ello conseguiremos quitar cualquier residuo enganchado consiguiendo que la superficie de la vitrocerámica quede limpia. A continuación pasar un trapo mojado, para quitar las partículas de residuos sobrantes.

La placa vitrocerámica está dispuesta sobre unos canales de decantación, quedando su superficie a salvo de cualquier residuo o de cualquier producto de limpieza que pueda contaminar el alimento.

La placa vitrocerámica es extraíble, para conseguir una limpieza más exhaustiva.

Empleando, al final del día, 5 minutos en limpiar la placa, ésta quedará perfecta y sin ningún tipo de residuo

PLANCHA À GAZ



VITROGAZ40



VITROGAZ80



PATENTADO

GAS GRIDDLES GLASS-CERAMIC "VITROGAZ"

PATENTADO

PLANCHA À GAZ



VITROGAZ60



PLANCHA À GAZ

PATENTADO

PLANCHA À GAZ

CÓDIGO	PLACA VITROCERÁMICA	POTENCIA	GRIFOS	QUEMADORES	MEDIDAS EXTERIORES Ancho/Profundo/Alto
VITROGAZ40	400X400	5,20 kW	1	2	440 x 500 x 290
VITROGAZ60	600X400	7,70 kW	2	3	640 x 500 x 290
VITROGAZ80	800X400	10,30 kW	2	4	840 x 500 x 290