

P12080G

Plancha asadora a gas triple

- Construcción tapa o cubierta en acero inoxidable calibre 16.
- Plancha en acero fundido de 119 x 60 cm.
- Protector lateral y posterior en acero inoxidable.
- Canal recolector de gasas.
- Seis quemadores a gas de alto rendimiento.
- Controles de mando desde el tablero frontal.
- Contenedor recolector de grasas.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Ruedas escualizables en la parte posterior.
- Bases en acero inoxidable y aluminio ajustables al nivel del piso.



Plancha en acero fundido con ducto recolector de grasas.



Perillas de seguridad para cada quemador.



Recipiente recolector de impurezas.



Llantas escualizables en la parte posterior.

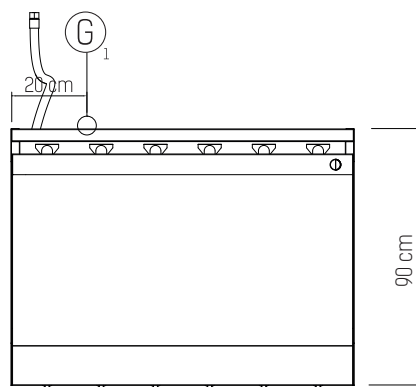
P12080G

Plancha asadora a gas triple

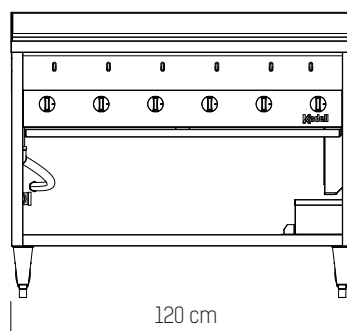
FICHA TÉCNICA

Frente	120 cm
Fondo	90 cm
Altura	90 cm
Peso aproximado	150 Kg
Consumo de gas	120.000 BTU/h

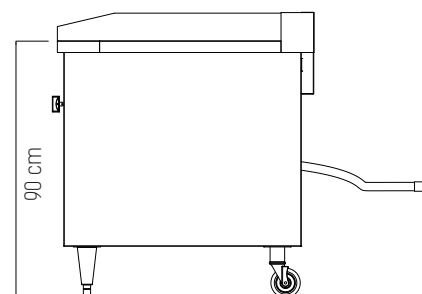
Vista Superior



Vista Frontal



Vista Lateral



Kadell se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.

REQUERIMIENTOS BÁSICOS:

Superficie plana con suficiente circulación de aire.

Acometida de gas natural:

Diámetro 3/4" Presión 11" columna de agua (½ PSI).

Acometida de gas propano:

Diámetro 1" NPT Presión 13" columna de agua (½ PSI).

SIMB	DENOMINACIÓN	ALTURA	CONSUMO
G ₁	ENTRADA DE GAS CON REG. DE Ø 1" NPT	30 cm	120.000 BTU/h

Nuestros equipos industriales para restaurantes, panaderías y pizzerías han sido desarrollados bajo las más exigentes normas de calidad cumpliendo con todos los requerimientos de su establecimiento, nuestra tecnología cuenta con el sistema CAD-CAM-CAE que controla con exactitud el corte y doblado de cada pieza garantizando un ensamble perfecto y duradero.