

## P8080GS

### Plancha asadora a gas doble de sobreponer

- Construcción tapa o cubierta en acero inoxidable calibre 16.
- Plancha en acero fundido de 80 x 75 cm.
- Protector lateral y posterior en acero inoxidable.
- Canal recolector de grasas.
- Cuatro quemadores a gas de alto rendimiento.
- Controles de mando desde el tablero frontal.
- Contenedor recolector de grasas.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Niveladores en aluminio.



Plancha en acero fundido con ducto recolector de grasas.



Perillas de seguridad para cada quemador.



Opción de base en acero inoxidable para optimizar la altura.



Niveladores en aluminio.

# P8080GS

## Plancha asadora a gas doble de sobreponer

### FICHA TÉCNICA

Frente	81 cm
Fondo	90 cm
Altura	45 cm
Peso aproximado	--
Consumo de gas	80.000 BTU/h
Base BP8080GS (accesorio)	81 cm / 90 cm / 55 cm
Base BP8080GSE (con entrepaño)	81 cm / 90 cm / 55 cm

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.

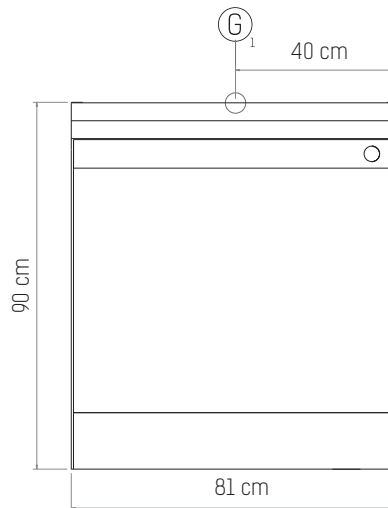
Acometida de gas natural:

Diámetro 3/4" Presión 11" WC (½ PSI).

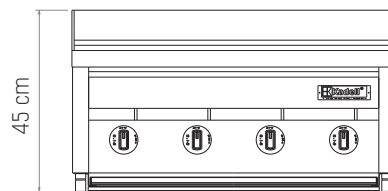
Gas propano:

Diámetro 1" Presión 13" WC (½ PSI).

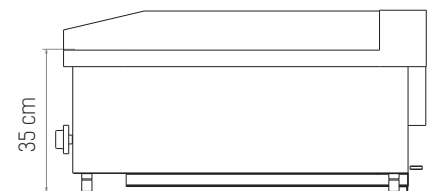
Vista Superior



Vista Frontal



Vista Lateral



SIMB	DENOMINACIÓN	ALTURA	CONSUMO
	ENTRADA DE GAS CON REG. DE Ø 1".	30 cm	80.000 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.