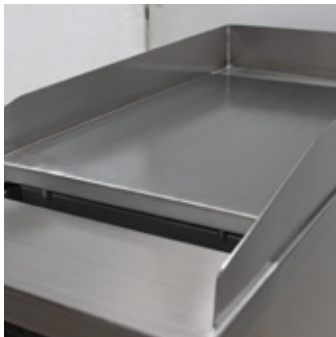


P12080ES

Plancha asadora eléctrica de sobreponer triple

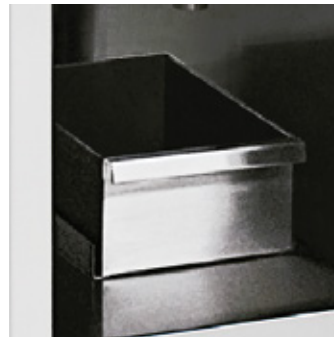
- Construcción tapa o cubierta en acero inoxidable calibre 16.
- Plancha en acero fundido de 119 x 60 cm.
- Protector lateral y posterior en acero inoxidable.
- Canal recolector de grasas.
- Resistencias eléctricas de alto rendimiento.
- Control de mando desde el tablero frontal.
- Contenedor recolector de grasas.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Bases en acero inoxidable y aluminio ajustables.



Plancha en acero fundido con ducto recolector de grasas.



Perilla de control de encendido con testigo.



Recipiente recolector de impurezas.

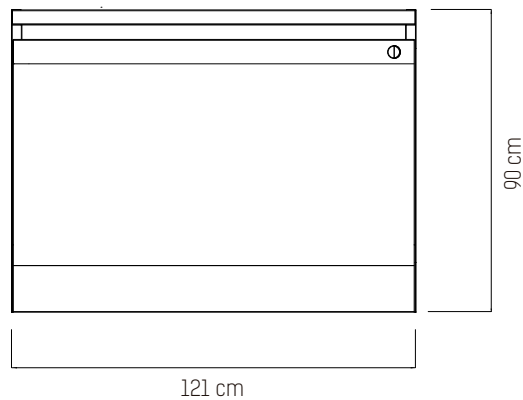
P12080ES

Plancha asadora eléctrica de sobreponer triple

FICHA TÉCNICA

Frente	121 cm
Fondo	90 cm
Altura	35 cm
Peso aproximado	--
Consumo eléctrico	8,5 KW/h
Amperaje	39 A
Base BP12080ES (accesorio)	121 cm / 90 cm / 55 cm
BP12080ESE (con entrepaño)	121 cm / 90 cm / 55 cm

Vista Superior



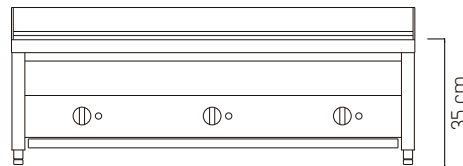
Kadell se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.

REQUERIMIENTOS BÁSICOS:

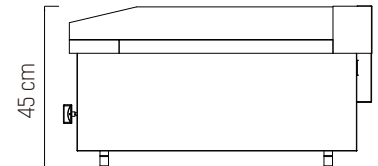
Superficie plana con suficiente circulación de aire.

Acometida de corriente eléctrica:
 Trifásica de 220 V y 60 Hz con polo a tierra.

Vista Frontal



Vista Lateral



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.