

Plancha a gas de cromo duro SERIE 600 950mm palastro soldado

Código del Producto:

Referencia: 1561





Descripción del Producto:

- Plancha construida para uso profesional.
- Palastro soldado para evitar perdidas de aceite
- Peto antisalpicaduras soldado
- Certificado CE.
- Plancha de gas de cromo duro.
- Temperatura : 50°C a 300°C.
- Grosor de la placa: 16mm.
- Presión del gas: 2800 PA
- Construida en acero inoxidable 18/8.
- Bandeja recogegrasas extraíbles.
- Peto antisalpicaduras.
- Chimenea para salida de humo.
- Encendedor piezoeléctrico incluido en cada grifo.
- No incluye la pila del piezoeléctrico.
- Medidas 950x590x370mm
- Medidas de la placa 897x400x11mm
- Quemadores 3x3Kw/h



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

- Referencia 1561
- Plancha de serie con inyectores GLP (butano-propano) Opcional GN
- Un inyector por grifo y quemador.
- Inyector para GLP clic aquí
- Inyector para GN clic aquí

Caracteristicas:

Ancho: 950mm Fondo: 930mm

Potencia Watios: 6000W

Tipo: Sobremesa Material: Cromo duro Medida: 950x590x370mm Medida: 950x590x370mm Calor: Plancha - Frytop

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 3

Superficie: Lisa

Breve descripción del producto:

Plancha profesional de gas construida en acero inoxidable con placa de Cromo Duro.

Fotos del producto:













Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería





