

PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO 36"

REF: AVP-36

Plancha asadora a gas en acero inoxidable para trabajo pesado. Mueble fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, dimensiones: Frente: 0,914 mts; Fondo: 0,756 mts; Altura:0,94 mts, potencia Total: 66.000 BTU/H.

Tipo De Gas*:

Seleccione una opción

Instrucciones Adicionales

Personaliza tu pedido

− 1 + Añadir a la Canasta

Unidad de Medida:	UND
Referencia:	AVP-36
Código de ERP:	15204
Categoría:	PLANCHAS
Marca:	VOLNIC

Descripción

Marca: Volnic Referencia: AVP-36 (Heavy Duty-Trabajo Pesado) Mueble fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430, piso con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto, incluye bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 3 quemadores independientes tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/H cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador posee una válvula y un piloto en acero para facilitar el encendido, las válvulas permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo), configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 3/4 de pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14, para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, configuración para gas natural y gas propano, dimensiones: Frente: 0,914 mts; Fondo: 0,756 mts; Altura:0,94 mts, potencia Total: 66.000 BTU/H.