

PLANCHA MANUAL A GAS

PSM-24

ilumi

GARANTÍA
1 AÑO
A NIVEL NACIONAL



Foto referencial

Estructura de acero inoxidable:
De uso alimentario, resistente
y fácil de limpiar

Patas Ajustables de Acero
Inoxidable: Prácticas para
acomodar y nivelar la altura

Características

- Exterior e interior de acero inoxidable
- Bandeja de residuos
- Quemadores de 30.000 BTU por sección de 12" con llama piloto
- Controles manuales independientes para cada sección de 12"
- Patas de acero inoxidable
- Conexión a gas GLP

Datos técnicos

N° de quemadores	2
Tipo de gas	GLP
Presión del tubo de admisión (en C.E.)	10
Por BTU (B.T.U./h)	30000
BTU totales (B.T.U./h)	60000
N° de boquilla	#51
Peso neto	73kg
Peso neto	88kg
Dimensiones del equipo	An.610xFo.727xAl.387mm
Dimensiones del embalaje	An.682xFo.791xAl.463mm

Descripción

- Plancha manual de acero inoxidable, ofrece alto rendimiento, durabilidad y precisión en cocinas profesionales.
- Cuenta con una plancha de acero pulido de gran resistencia, ideal para una distribución uniforme del calor y una cocción eficiente de todo tipo de alimentos.
- Incorpora quemadores de 30,000 BTU por cada sección, con pilotos de seguridad, lo que asegura potencia constante y operación confiable.
- Sus controles manuales independientes de la temperatura en cada zona de cocción brindan versatilidad para preparar distintos productos al mismo tiempo.



Ideal para negocios como: Restaurantes, hoteles y cocinas industriales

Uso adecuado para



Hamburguesas,
sandwiches



Tocino



Huevos



Verduras



Fajitas