

Plancha Lisa  
AEMG-36

Restaurant Line

Plancha Lisa  
AEMG-36



- Construcción interior y exterior en acero inoxidable, inclusive respaldo.
- Anterior de mesa, panel portamandos, laterales y chimenea contruidos en acero inoxidable austenítico.
- Diseño estético y modular. Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores de alta capacidad, tipo "U", colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Bandeja/Charola recogegrasa inferior extraíble.
- Canal recogegrasa de 4".
- Niveladores metálicos.



- Funcionamiento totalmente a gas.
- Presión requerida 10 W.C., con regulador de baja presión.
- Se recomienda tubo de alimentación de 3/4" para unidades de consumo menor a los 250.000 B.T.U./Hr. Si el consumo es mayor, instale tubo de 1".

CAPACIDAD TERMICA			GAS	
N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador Tipo U	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
3	24.000	72.000	L.P.	10

- Opcionales
- Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.
  - Gas Natural.
  - Patas de 4" con acabado zincado.