



Mejores ideas para cocinar®

PLANCHA CV-2 MASTER

• INSUPERABLE PODER CALORÍFICO •



Distribuidor Master Autorizado

Ideales como elemento central para la producción de FAST FOOD o como equipo de apoyo en la cocina industrial.

Diseño modular que se adapta a sus necesidades.



Fabricadas en acero inoxidable.

Plancha fabricada en cold rolled steel, totalmente sellada para evitar escurrimientos de grasa al interior.



Modernos y eficientes quemadores con poder calorífico de 25,000 B.T.U./h.



Mayor higiene gracias al exclusivo sistema recolector de grasa.



¡Checa tu Catálogo en Línea!

www.servinox.com.mx

¡Le enseñamos como aprovechar su equipo al máximo!

VERSIÓN

A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

VERSIÓN

A.INOX.TREND

- Frente y costados en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

VERSIÓN

A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100

Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209 ventas@servinox.com.mx

CARACTERÍSTICAS PLANCHAS COMERCIALES CORIAT® A GAS

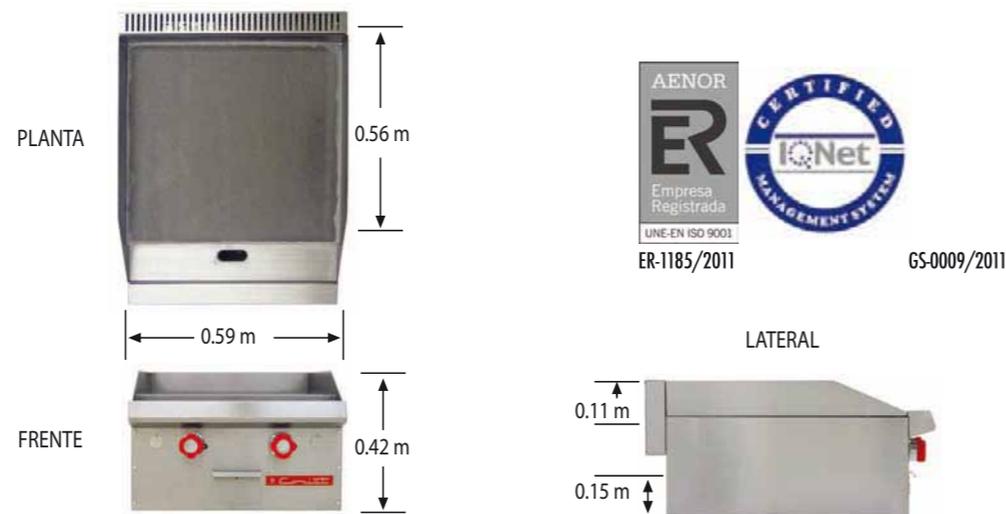
- 1 plancha de cold rolled steel, área útil de: frente: 0.586 m, fondo: 0.560 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 1 charola para recolección de aceite.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.590 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 60 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.
- OPCIONAL: Patas en acero inoxidable de 0.60 m de alto.

DIMENSIONES:



Distribuidor Master Autorizado



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Peso	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h (Gas L.P.)
CV-2	60 kg	2	18,912	72,000	0.376

* La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.

* El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso



Plancha Comercial = Cocina +

Mejores ideas para cocinar
www.servinox.com.mx

Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209 ventas@servinox.com.mx