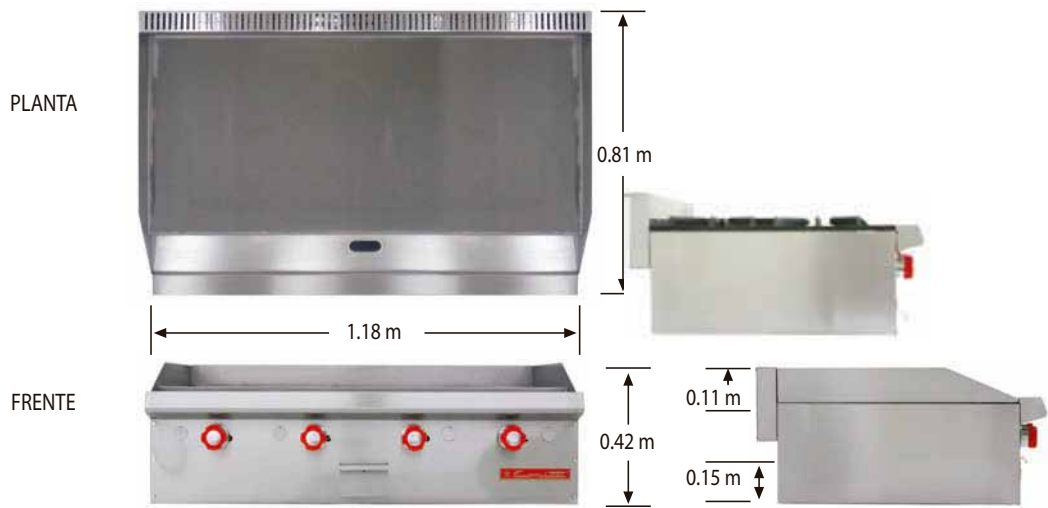


CARACTERÍSTICAS PLANCHAS COMERCIALES CORIAT® A GAS

- Fabricadas completamente en lámina de acero inoxidable.
- Plancha en cold rolled steel, totalmente sellada.
- Quemadores tipo U en acero inoxidable.
- Depósito para recolectar grasa en acero inoxidable.
- Perillas metálicas con mandos en polipropileno rojo con válvulas importadas, certificado CGA para uso industrial.
- OPCIONAL: Patas en acero inoxidable de 0.60 m de alto.

DIMENSIONES:



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Peso	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h (Gas L.P.)
CV-4	150 kg	4	45,389	180,000	1.314

* 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



Mejores ideas para cocinar®



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



Fabricadas en acero inoxidable.



PLANCHAS COMERCIALES

• INSUPERABLE PODER CALORÍFICO •

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.

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



Mayor higiene gracias al exclusivo sistema recolector de grasa.



Distribuidor Master Autorizado



Tel. (33) 33450650
LADA SIN COSTO: 01 800 823 62 09
www.servinox.com.mx