

Nueva Línea de Cocción

PLANCHA PREMIUM INDUSTRIAL

*Ideal para cocinas de uso rudo
Restaurantes, Comedores Industriales
prepara más rápido tus platillos.*



MODELO
PP70



Plancha de 5/8"
de espesor. Plancha de mayor
espesor que permite una
amplia concentración de calor.



Charola anti derrames
Grasera para drenado
de residuos.



Diseño ergonomico
para su fácil movilidad
y mantenimiento.



Salidas de calor en
costados.

PLANCHA PREMIUM INDUSTRIAL



CARACTERÍSTICAS PARRILLA

- ✓ Cuerpo, entrepaño y charola anti derrames fabricado en lámina de acero inox. C-20
- ✓ Plancha de 5/8" de espesor
- ✓ 2 Potentes quemadores tipo griego
- ✓ Pilotos con presión ajustable por quemador
- ✓ Tubo de alimentación a gas de 3/4" Cédula 40
- ✓ Charola anti derrames
- ✓ Grasera para drenado de residuos.
- ✓ Plancha de mayor espesor que permite una amplia concentración de calor
- ✓ Quemadores con mayor capacidad calorífica para una mejor y rápida cocción.
- ✓ Aislamiento térmico en todo el equipo.
- ✓ Dimensiones de la parrilla 70 cm x 78 cm x 30 cm
- ✓ Salidas de calor en costados

MODELO
PP70



CARACTERÍSTICAS BASE ESTRUCTURAL (NO INCLUIDA)

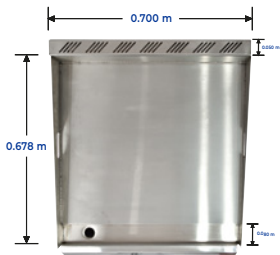
- ✓ Base ensamblable para facilitar su resguardo y manejo.
- ✓ Marco de la base en lámina Cal-20
- ✓ Patas de la base de tubo de 1 1/2" Cal-18
- ✓ Regatón nivelador de alta resistencia.
- ✓ Dimensiones de base estructural 70 cm x 78 cm x 60 cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h	Peso
				(Gas L.P.)	
PP70	2	23,000	68,000	0.440	84.2 kg

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.

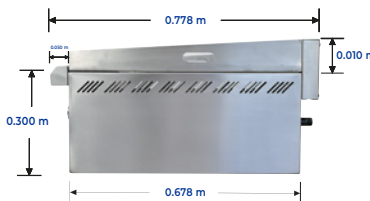
DIMENSIONES



VISTA AÉREA



VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



Av. La Paz 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100 Tel. (33)15809989

www.servinox.com.mx

