## PLANCHAS COMERCIALES

EN ACERO INOXIDABLE T-201

Las planchas son equipos versátiles y más aún si agregamos un gratinador o salamandra (cheese melter) de una posición. Un equipo como este le servirá para preparar desde hotcakes y pasar para usarlo como comal para tortillas, o hacer esa carne, pescado, tortas, pollo, o inclusive arroz en este equipo. Y si aumentamos las opciones que le dará el gratinador puede crecer su menú al poder gratinar loches, molletes, calentar pan, o inclusive hay quienes lo utilizan hasta para calentar platos.



## MODELOS: PLALI - PLAFI - PLAGI - PLAMI

- ✓ El cuerpo, la charola y las patas así como el regatón nivelador son de acero inoxidable. Solo algunas partes varía el calibre.
- La placa es de 3/8" en acero al carbón natural
- ✓ Su parrilla para gratinar está hecha con varilla cromada
- Tiene 4 quemadores tipo H (doble flauta)
- Contiene 1 control independiente por cada quemador
- Piloto de gas manual

No incluye instalación

Equipo de gas LP de baja presión (opcional gas natural)





**PLAFi** 



https://www.inmeza.com











## LÍNEA COMERCIAL





## Perforación de Ø 3cm



NOTA: todas nuestras planchas tienen a la misma altura y posición la salida de gas. La cual se encuentra en la parte posterior del mueble.



Base de acero inoxidable con terminillo nivelador



FICHA TÉCNICA DE PLANCHAS COMERCIALES					
CÓDIGO DE LAS	MEDIDAS			ESPECIFICACIONES	
PARRILLAS	FRENTE	PROFUNDIDAD	ALTURA	PESO	B.T.U
PLALI	32	70	28	27.7 Kg	20,000
PLAFI	70	35	28	29.0 Kg	20,000
PLAMI	70	70	28	49.2 Kg	60,000
PLAGI	100	70	28	75.150 Kg	80,000
Especificaciones de conexión	Contiene un codo de fler a fler / Altura de 12.4 cm /				
Tipo de quemador	Quemador H (dos flautas) baja presión y quemador flauta en PLALI y PLAFI				
Cuerpo completo y charola.	Lamina t-201 acero inoxidable calibre 22				
Parrilla	Solera esmaltada en negro 1" x 1/4"				
Perillas	De aluminio color gris de 4.5 x 5 cm (alto – ancho)				





https://www.inmeza.com



