



INMEZA

La línea comercial de INMEZA es la balanza perfecta en calidad y precio, obtendrá durabilidad y las características necesarias para su restaurante, hotel, fonda, comedor industrial o cualquier otra industria alimenticia.

PLAFi - Plancha Frontal con Salamandra Linea comercial 70 x 35 cm.

Características generales:

Material de fabricación:

*Cuerpo: lamina de acero inoxidable calibre 22

*Charola: acero inoxidable

*Placa de 3/8" en acero al carbón natural

*Parrilla para gratinar en varilla de acero cromada

*1 Quemador tipo "H"

*1 Control (válvula de gas) por cada quemador

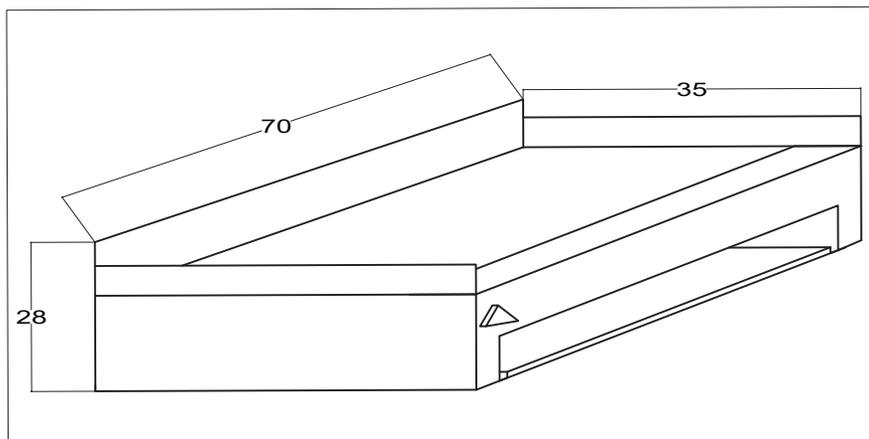
*Toma de gas 1/2"

*Equipo a gas LP baja presión (opcional gas natural al ordenar)

*Peso total de la plancha 29kg.



MODELO	FRENTE	FONDO	ALTURA	BTU
PLAFi	70	35	28	20000



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.

MARIANO MATAMOROS #657 COL. HIDALGO
TLAQUEPAQUE, JALISCO. MEXICO
TEL. (33) 36396518
WWW.INMEZA.COM



/INMEZA