

# PLANCHAS



## Modelos

- GPL-002-00 / AG-2R
- GPL-003-00 / AG-3R
- GPL-004-00 / AG-4R

### QUEMADORES:

- Quemadores de acero inoxidable tipo "J" con una capacidad de 30,000 Btu c/u.
- Un quemador por cada sección de 12" (305 mm) con control individual.
- Un piloto por quemador para encendido instantáneo.

### PLANCHA:

- La placa de acero de 1/2" (12,7 mm) de espesor altamente pulida mantiene la temperatura y se recupera rápidamente.
- Área total de trabajo de la placa 20" (506 mm) para una mayor superficie de cocción y alto rendimiento de producción.
- Marco de protección contra salpicaduras para facilitar la limpieza.
- Superficie ideal para cocinar una amplia gama de elementos de menú.

### GRASERAS:

- Graseira de acero inoxidable que evita la corrosión por la humedad de los alimentos.
- Las bandejas son extraíbles para facilitar la limpieza.

### CARACTERÍSTICAS GENERALES:

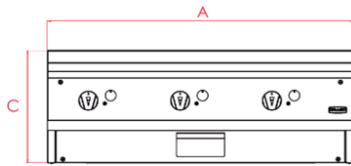
- Frente, costados, protector contra salpicaduras y zona de emplatado de acero inoxidable.
- Perillas duraderas con protección contra el calor.
- Un año de garantía en piezas y mano de obra.



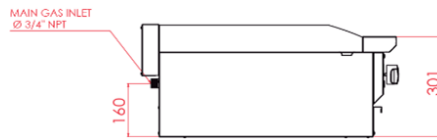
# PLANCHAS



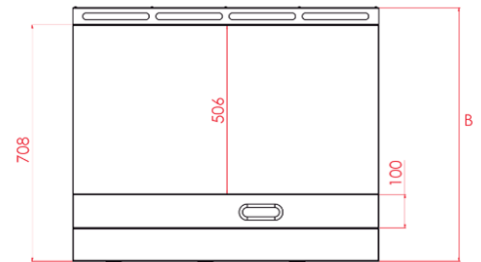
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR



MODELOS	LARGO (A)	ANCHO (B)	ALTURA (C)	NÚMERO DE QUEMADORES	POTENCIA	PESO EN LBS (KG)
GPL-002-00 / AG-2R	24" (610mm)	30" (766)	14" (355)	2	60,000	119 (54)
GPL-003-00 / AG-3R	36" (914mm)	30" (766)	14" (355)	3	90,000	142 (64.4)
GPL-004-00 / AG-4R	48" (1219mm)	30" (766)	14" (355)	4	120,000	232 (105)

Accesorios opcionales:

- Soporte de equipo
- Patas ajustables de 6" (152 mm).

Presión requerida:

- Gas Natural: 5.0" W.C.
- Gas Propano : 11.0 W.C.

Construido de fábrica para gas LP. Kit de conversión a gas natural incluido.

Para ser utilizado en superficies no combustibles, para su uso en superficies combustibles debe existir un claro de separación de al menos 6" (152 mm) entre el equipo y la superficie combustible.