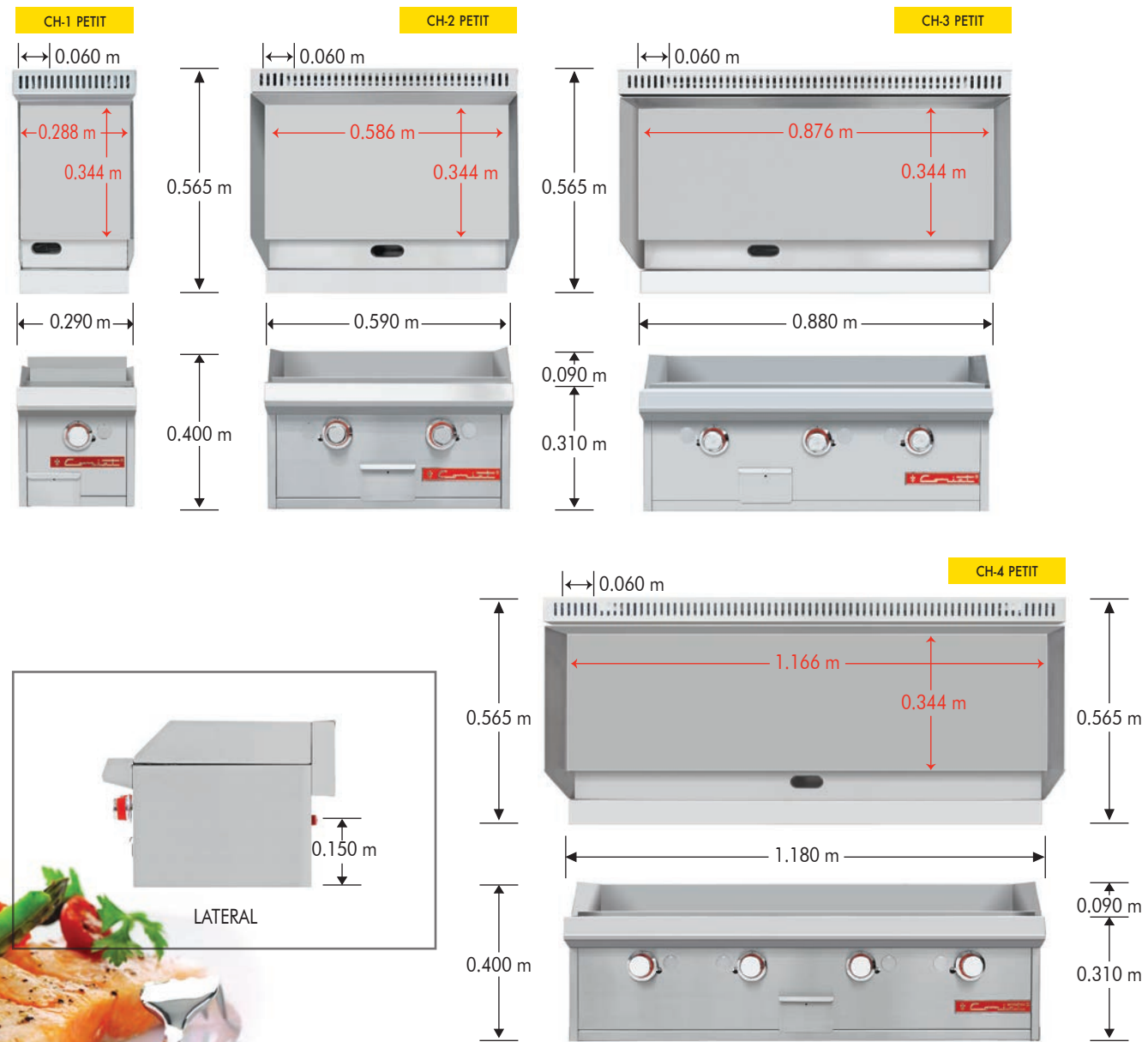


DIMENSIONES PLANCHAS PETIT A GAS DE CORIAT®



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
CH-1 PETIT	1	3,550	14,000	0.52	<b>22 kg</b>
CH-2 PETIT	2	7,100	28,000	1.04	<b>36 kg</b>
CH-3 PETIT	3	10,650	42,000	1.57	<b>50 kg</b>
CH-4 PETIT	4	14,200	56,000	2.09	<b>95 kg</b>



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.



Línea Petit



Mejores ideas para cocinar®

# PLANCHAS PETIT

• INSUPERABLE PODER CALORÍFICO •  
**Ideales para la producción de fast food**

- Plancha cold rolled steel de 3/4" de espesor.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable de 14,000 B.T.U./h cada uno.
- Pilotos individuales en acero inoxidable.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Charola para recolección de aceite.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

## A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

## A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

## A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CH-3 PETIT



CH-1 PETIT

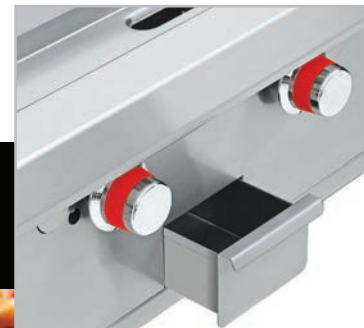


CH-2 PETIT



CH-4 PETIT

Exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.

