

Planchas a Gas

PLANCHAS LISAS A GAS



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
 Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.
 Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
 Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
 Pilotos independientes para cada quemador.
 Válvulas reforzadas.
 Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
 Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a cercha perimetral.

Modelos "H": placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral, excepto modelos AEMG-60-H y AEMG-72-H, los cuales tienen placa en cold-rolled de 1" de espesor.

Cercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
 Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Canal recoge-grasa en acero inoxidable.

Patas de tubo de acero inoxidable, expandibles hasta 4".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.



AEMG-12



AEMG-24



AEMG-36-H



AEMG-48-H



OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

MODELO	QUEMADORES TIPO U		BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	N° QUEMADORES	BTU / QUEMADOR		Fronte	Profundidad	Altura
PLACA EN COLD-ROLLED DE 5/8"						
AEMG-12	1	30.000	30.000	305	823	459
AEMG-24	2	30.000	60.000	610	823	459
AEMG-36	3	30.000	90.000	914	823	459
PLACA EN COLD-ROLLED DE 3/4"						
AEMG-24-H	2	30.000	60.000	610	823	459
AEMG-36-H	3	30.000	90.000	914	823	459
AEMG-48-H	4	30.000	120.000	1219	823	459
PLACA EN COLD-ROLLED DE 1"						
AEMG-60-H	5	30.000	150.000	1524	823	459
AEMG-72-H NUEVO!	6	30.000	180.000	1829	823	459

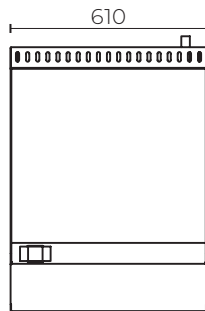
1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4" | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Plancha a Gas

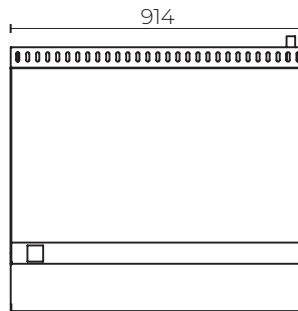
Plancha LISAS A GAS



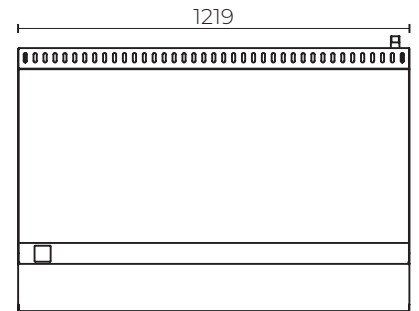
AEMG-12



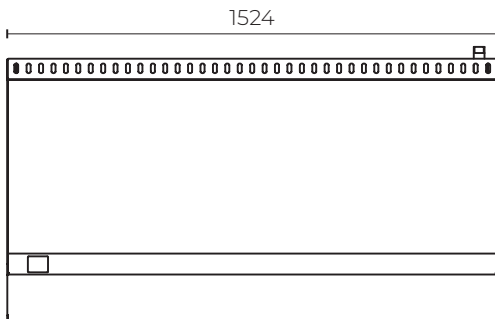
AEMG-24 (H)



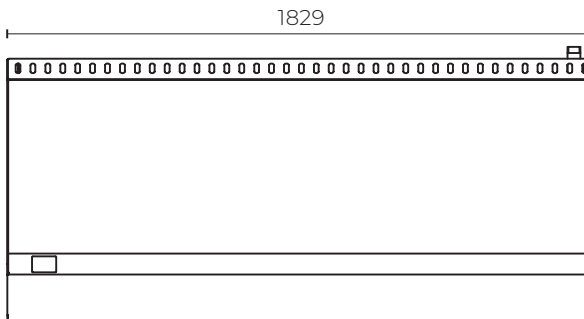
AEMG-36 (H)



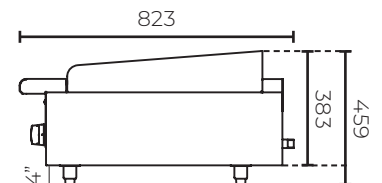
AEMG-48-H



AEMG-60-H



AEMG-72-H



LATERAL COMUN

ELECTRICIDAD	12	24	24-H	36	36-H	48-H	60-H	72-H
Tipo de Gas	LPG o Gas Natural (NG)							
Conexión de Gas	3/4" o más							
Regulador	Incluido							
Presión del gas	10.0" W.C. (LPG) o 5.0" W.C. (NG)							
BTU / Quemador	30.000							
BTU Total	30.000	60.000		90.000	120.000	150.000	180.000	
Peso de Envío (kg)	55	86	87	120	121	154		
DIMENSIONES (mm)								
Frente (exterior)	305	610		914		1219	1524	1829
Profundidad (exterior)	823							
Altura (exterior)	459							
Placa en cold-rolled	5/8"	3/4"	5/8"	3/4"			1"	

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4". 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Características Estándar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo. Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad. Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento. Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor. Pilotos independientes para cada quemador. Válvulas reforzadas. Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura. Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8. Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Opciones y Accesorios

Kit de conversión de gas.

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- PRESION DEL GAS:** 5.0" W.C. (NG) para Gas Natural 10.0" W.C. (LPG) para Gas Propano. Regulador de presión incluido, para ser instalado al momento de la conexión.
- CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en www.NFPA.org
- ESPACIO:** 6" de espacio en la parte trasera y laterales, para zonas combustibles. 0" espacio en la parte trasera y laterales no combustibles. Se requiere un espacio de 4" para todos los modelos instalados con a patas de al menos 6".