



Planchas Crater 24/36/48

EFICIENCIA, SEGURIDAD Y DURACIÓN



Si se trata de freír, asar y cocinar en grandes volúmenes, **San-Son®** crea para su comodidad y servicio, las planchas más eficientes del mercado, gracias a sus tiempos y energía. Así mismo, su construcción sólida permite un uso continuo para cocinar todo tipo de alimentos rápida y económicamente.

Planchas Comerciales 24/36/48

CARACTERISTICAS

- Mueble exterior construido totalmente en acero inoxidable.
- Estructura de ángulo y solera con patas de ángulo de 2" X 3/16" con regatón regulable.
- Equipada con quemadores tipo "H" a gas de fierro fundido.
- Plancha freidora de cold rolled de 5/8" de espesor totalmente soldada a la percha perimetral de acero inoxidable para evitar derrames de grasa a la zona de quemadores.
- Tubo de alimentación tipo cédula 40 de 3/4" de diámetro.
- Válvulas de gas marca **San-Son®** modelo Jr.
- Pilotos atmosféricos de flama continua.
- Charola de derrames de acero inoxidable para una fácil limpieza.
- Perillas en termoformado resistentes al calor e irrompibles.
- Presión de trabajo: 9 a 11 Oz/pulg2.
- Garantía de un año, servicio y refacciones **San-Son®**.



CONFIGURACION TECNICA

www.san-son.com

