



CHAPAS A GÁS

Chapas bifeteiras de alta performance para fritura por contato.

CG24

CHAPA A GÁS COM GRATINADOR INOX



CG36

CHAPA A GÁS COM GRATINADOR INOX



CHAPA DE AÇO CARBONO COM 19 MM DE ESPESSURA

Retém e distribui melhor o calor, fritando mais rápido em toda a superfície.

UMA CHAPA A ALTURA DO SEU CHAPEIRO

Pensada para hamburguerias gourmet e para os chefs de cozinha mais exigentes, entrega resultados incríveis devida a sua alta potência e robustez.

- ✓ Toda feita em aço inox
- ✓ Estrutura robusta e durável
- ✓ Chama piloto para acendimento rápido
- ✓ Gaveta coletora de gordura
- ✓ Exclusivo gratinador com grelha e bandeja de resíduos
- ✓ Acompanha kit de conversão para Gás Natural



SITE



CAVALETE INOX: PARA CHAPA, FOGÃO OU CHAR-BROILER. C24 / C36

Vendido separadamente.



SITE

MODELO	CG24	HD	CG36	HD
Tipo de gás	GLP ou GN		GLP ou GN	
Potência nominal	54.000 BTU/h		81.000 BTU/h	
Dimensões [AxLxP]	310 x 590 x 810 mm		310 x 880 x 810 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	580 x 660 x 920 mm		410 x 980 x 910 mm	
Peso líquido / bruto	60,00 kg / 75,00 kg		80,00 kg / 95,00 kg	
Consumo máximo [GLP]	1,73 kg/h		2,59 kg/h	
Consumo máximo [GN]	2,16 m³/h		3,24 m³/h	
Pressão de trabalho [GLP]	0,361 psi (0,025 kgf/cm²)		0,361 psi (0,025 kgf/cm²)	
Pressão de trabalho [GN]	0,180 psi (0,013 kgf/cm²)		0,180 psi (0,013 kgf/cm²)	
Área útil [LxP]	586 x 560 mm		876 x 560 mm	
Classificação fiscal [NCM]	84198190		84198190	
EAN-13	7895707637320		7895707637337	