



Hamburgueseras a Gas

SERIE HG



- Plancha de 1/8"
- Termómetro grado a grado
- Válvula de seguridad
- Acero Inoxidable AISI 430
- Prácticas y eficientes

Construcción y diseño óptimo

Estos equipos le permitirán la cocción de la comida de manera práctica, fácil y eficiente. La estructura principal está realizada en acero inoxidable AISI430, con acabado brillante o esmerilado, y la plancha en hierro desmontable 1/8" de espesor. El gabinete está montado sobre patas de goma. Las hamburgueseras cuentan con un termómetro grado a grado, y están equipadas con robinetes de control de llama sectorizada y válvulas de seguridad.

// Bandeja de desgrase

// Zócalos anti salpicaduras

Especificaciones técnicas

Modelo	HG-055	HG-075
Frente (mm)	550	750
Profundidad (mm)	550	550
Alto (mm)	155	155
Consumo Kcal/h		
- Gas natural	6500	8500
- Gas envasado	7500	9500
Superficie útil de la placa (mm)	494 x 494	694 x 494
Espesor (mm)	3,2	3,2
Peso Kgs	-	18

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.