



Ver producto y PDF <https://webb.mx/aemg24h-asber>

Plancha lisa a gas con placa de 3/4" 2 quemadores

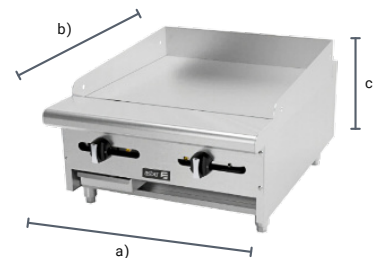
AEMG 24 H

Especificaciones técnicas

- Combustible: Gas (LP o Natural).
- Material: Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico con cercha perimetral calibre 14.
- Placa de cocción: Acero *cold-rolled* de 3/4" de espesor.
- Quemadores: 2 potentes quemadores tipo "U" en acero inoxidable de alta capacidad (24,000 a 30,000 BTU/h cada uno).
- Control: Válvulas reforzadas certificadas y encendido por pilotos independientes para cada quemador.
- Manifold: Fabricado en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Peso aproximado: 85 kg.

Accesorios

- Canal frontal recoge-grasa de 4".
- Bandeja/charola inferior antiderrame totalmente extraíble en acero inoxidable.
- Kit de 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable (regulables de 2" a 4").
- *Opcional (no incluido):* Base de soporte estructural modelo AB-24.



Dimensiones

a) Frente: 61 cm
b) Fondo: 82.3 cm
c) Alto: 34 cm (41.8 cm ya incluyendo las patas regulables instaladas)

Beneficios

- Eficiencia térmica: El grosor de la placa (3/4") y la separación estratégica de los quemadores garantizan una excelente retención y distribución homogénea del calor.
- Fácil mantenimiento: Los paneles porta-mandos frontales son totalmente desmontables y su bandeja extraíble facilita la limpieza diaria.
- Diseño modular y estético: Equipo compacto y adaptable, ideal para optimizar espacios en hoteles, restaurantes, fondas o bares sin sacrificar capacidad de producción.