

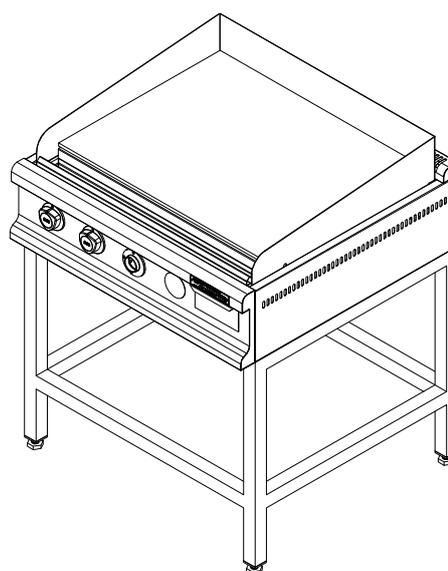
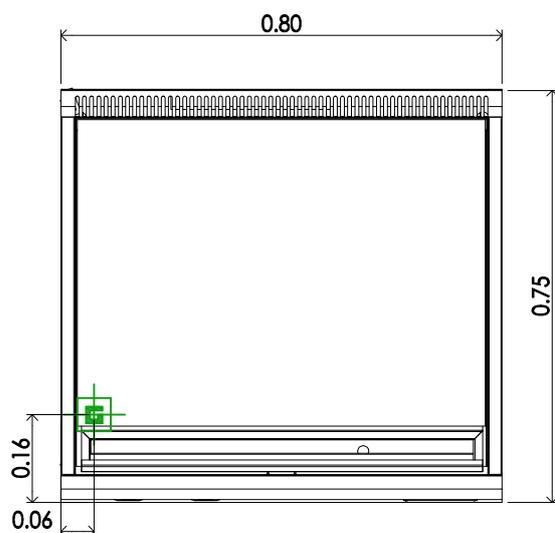
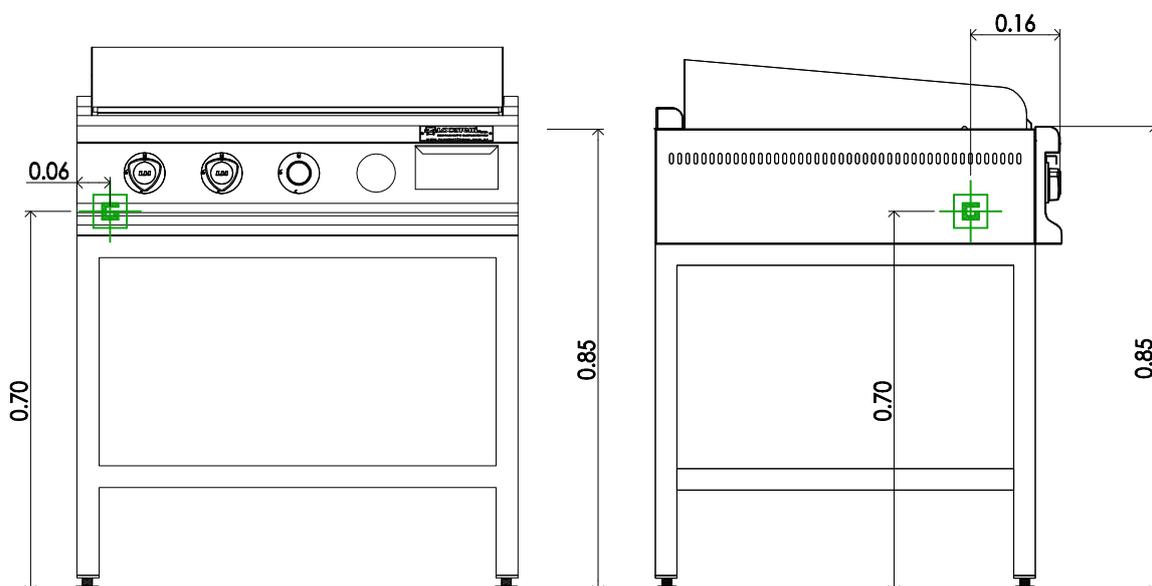


FICHA TECNICA DE EQUIPOS

ALH-80PL PLANCHA LISA 80

ITEM N°
00

Material: en acero inoxidable esmerinado de primera calidad.
 Sector superior: Plancha lisa de acero al carbono rectificada.
 Calefacción: 2 (dos) quemadores del tipo herradura.
 Robinetes: de alta resistencia y seguridad.
 Sector Inferior: base en caño estructural de 40 x 40mm 1.2mm.
 estante inferior liso en chapa de a. inox. de primera calidad.
 Patas: con regatones de polipropileno regulables para su nivelación.
 Funcionamiento: A gas Natural o Envasado.
 Consumo total: 27.000 Kcal/h.
 Terminación: Pulido sanitario.



DIMENSIONES EXPRESADAS EN m.

La empresa se reserva el derecho a modificar el equipo sin previo aviso.

Locatelli Hnos.

EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

ADMINISTRACION Y VENTAS: GUAMINI 5624/26 CASEROS PCIA. BUENOS AIRES (B1678BOL)
 TEL/FAX. 4759-0054 4716-6873 info@locatellihnos.com.ar



FI 900C-4891