CENTRAL A&T
•Arquitectura • Tendencias•

PARRILLA A GAS DE 4 QUEMADORES - 70 CM

Marca: HIGRILL

Modelo: PRO F400 / PRO FB400



CARATERÍSTICAS TÉCNICAS:

Tipo:
• Parrilla a gas built-in (para empotrar)

Tipo de gas:
• GLP (se puede convertir a GN)

Área de cocción:
• 64 x 42 cm

Material:
• Acero inoxidale 304 / Acero inoxidable 304 Negro

Dimensiones:
• Largo para empotrar: 0.70 m
• Largo con pestañas para colgar: 0.78 m
• Profundidad total: 0.60 m
• Profundidad para empotrar: 0.46 m
• Alto total: 0.50 m
• Alto para empotrar: 0.21 m

Dimensiones Mínimas de Nicho:
Ver plano "DETALLE DE NICHO Y PASES PARA CONEXIONES"
• 0.72 x 0.50 x 0.21 m (largo x profundidad x alto)

Quemadores:
• 4 Quemadores tubulares

Potencia (BTU):
• Q. de tubo: 12100 BTU x 4 (Total: 48400 BTU)

Potencia (Kw):
• Q. tubulares: 3.55 Kw x 4 (Total: 14.2 Kw)

Presión de Gas (mbar):
• Gas Butano/Propano (GLP): 28-37 mbar

Diámentro de Inyectores (mm):
• Q. tubulares: 0.92mm

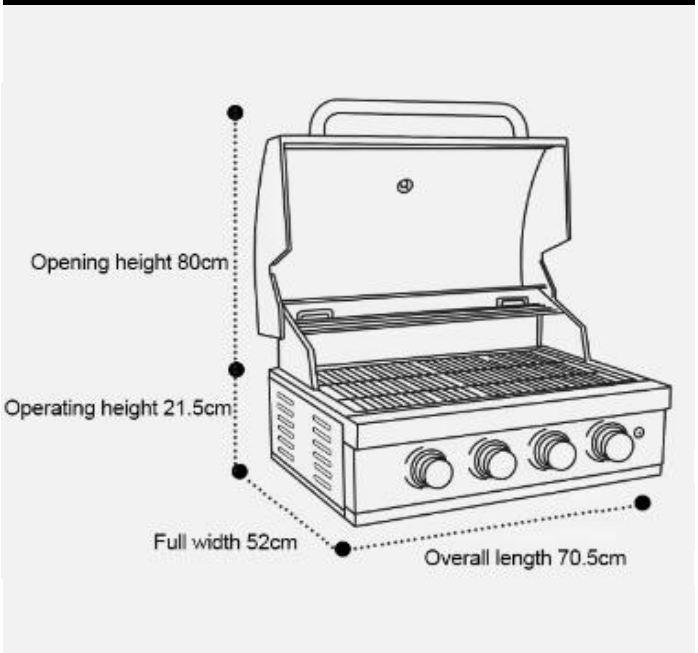
Consumo de Gas (g/h):
• 1033 g/h (con los 4 quemadores trabajando al máximo)

Ignición:
• Piezoeléctrico

Diametro de rejilla:
• 5mm

Peso:
• 32 Kg aprox.

ISOMÉTRICO



DESCRIPCIÓN

• Cuerpo robusto y duradero en acero inoxidable 304 negro, muy resistente al oxido y al paso del tiempo.
• Tapa curva de doble capa de acero inoxidable negro para mayor retención de calor y durabilidad.
• 2 rejillas principales de hierro fundido.
• Rejilla de segundo nivel de acero inoxidable 304 heavy duty (e: 3mm)
• Perillas con iluminación BLUE SPOT.
– Sutil pero elegante iluminación azul, permite visualizar con facilidad las perillas en la oscuridad.

EQUIPADO CON

• Deflectores de acero inoxidable que protegen a los quemadores de la caída de grasas y ayuda a distribuir el calor en toda el área de cocción.
• Termómetro integrado.
• Iluminación interior halógena, permite ver el interior con facilidad.
• Destapador de botellas.
• Bandeja extraíble de limpieza para grasa y aceite.

ADVERTENCIA

• Este equipo solo debe usar gas en baja presión, no alta presión.
• Solo para uso en exteriores y ventilados.
• Mantener un mínimo de 50cm de distancia a materiales inflamables u otros equipos de cocción.

CONTACTO:
ventas@centralarquitendencias.com / 913588966

PAGINA WEB:
www.centralarquitendencias.com