

Planchas Termostáticas

PLANCHAS TERMOSTATICAS A GAS



EMERALD LINE

Diseño exclusivo, único en su clase, con estructura robusta interior tipo "U" en acero inoxidable, aislada en laterales y en piso para mejorar la eficiencia térmica y reducir la transmisión de calor al exterior.

Superficie de cocinado de 24" de profundidad.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, con capacidad para almacenar 7.5 litros, extraíbles para facilitar su limpieza.

Orificio de drenaje incorporado en las bandejas/charolas recoge-grasa, para detección de derrame.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Soportes de quemadores en acero inoxidable.

Tubos de pilotos en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 4".

Cerchas perimetrales en acero inoxidable, 4" de altura.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable, embutidos, 4" de ancho.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, compatible con las Bases de Chef Refrigeradas (ACBR) y las Bases Neutras (AB).

PERFORMANCE

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostatos certificados ANSI/CSA, de 200 °F a 550 °F, colocados cada 12" para una distribución del calor óptima y homogénea.

Placas en cold-rolled de 1" de espesor, soldadas a cercha perimetral en su parte superior.

Pilotos independientes por cada dos quemadores.

Encendido de piloto por chispa.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

DOTACION

Regulador de presión del gas.

Kit de espreas para conversión de gas.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 4" a 6".



AETG 48 EM



AETG 60 EM

| MODELO | QUEMADORES | BTU X QUEMADOR | BTU TOTAL | DIMENSIONES EXTERIORES (mm) | | | EMBALAJE | |
|--|------------|----------------|-----------|-----------------------------|-------|--------|----------|----------------|
| | | | | Frente | Fondo | Altura | kg | m ³ |
| PLANCHAS TERMOSTATICAS A GAS - PLACAS EN COLD-ROLLED DE 1" | | | | | | | | |
| AETG 24 EM | 2 | 30.000 | 60.000 | 610 | 842 | 412 | 127 | 0.3 |
| AETG 36 EM | 3 | 30.000 | 90.000 | 914 | 842 | 412 | 174 | 0.5 |
| AETG 48 EM | 4 | 30.000 | 120.000 | 1219 | 842 | 412 | 233 | 0.6 |
| AETG 60 EM | 5 | 30.000 | 150.000 | 1524 | 842 | 412 | 285 | 0.8 |
| AETG 72 EM | 6 | 30.000 | 180.000 | 1829 | 842 | 412 | 340 | 0.9 |

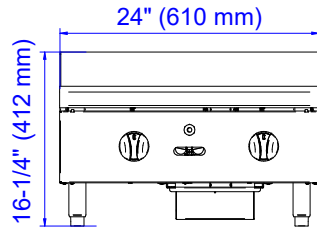
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. DICIEMBRE, 2025

Planchas Termostáticas

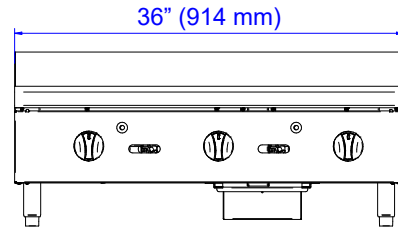
PLANCHAS TERMOSTATICAS A GAS



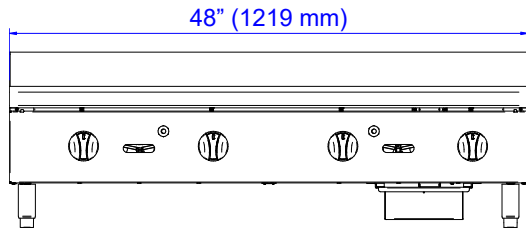
AETG 24 EM



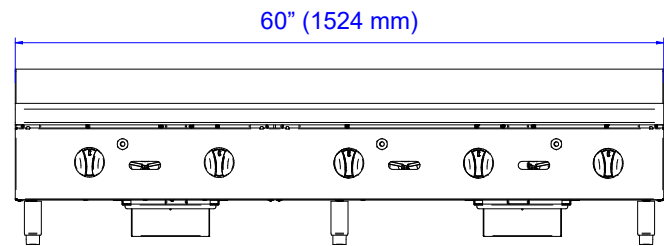
AETG 36 EM



AETG 48 EM

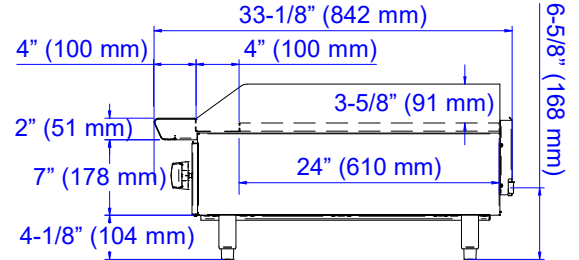
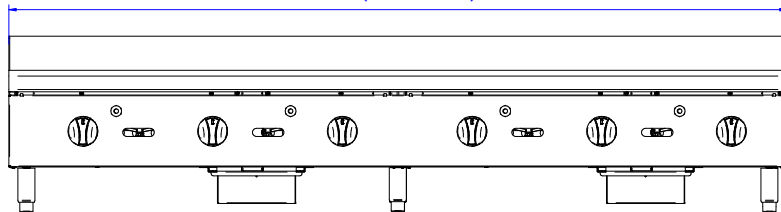


AETG 60 EM



AETG 72 EM

72" (1829 mm)



| MODELO | AETG 24 EM | AETG 36 EM | AETG 48 EM | AETG 60 EM | AETG 72 EM |
|-------------------------------------|--------------------|------------|------------|------------|------------|
| CONEXION DEL GAS | | | | | |
| Tipo de gas | NG / LPG | | | | |
| Presión del gas | 5" W.C. / 10" W.C. | | | | |
| Línea del gas | Ø 3/4" (mínimo) | | | | |
| DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm) | | | | | |
| Frente | 700 | 990 | 1300 | 1600 | 1905 |
| Fondo | 920 | | | | |
| Altura | 510 | | | | |

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (incluido).
- CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
- INSTALACION:** verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente.
- CERTIFICACION PARA USO COMERCIAL:** Los equipos incluidos en la presente ficha técnica están certificados y aprobados para uso comercial, cumpliendo con las normativas de seguridad y sanidad alimentarias para uso comercial.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. DICIEMBRE, 2025