Planchas Manuales

PLANCHAS MANUALES A GAS

2 AÑOS GARANTIA

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 (excepto modelo 12", la cual tiene capacidad para almacenar 6 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, colocados cada 12" para una distribución de 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 manual de los pilotos desde el panel porta-mandos.

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".



AEMG 24 EM



AEMG 36 EM



AEMG 48 EM

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

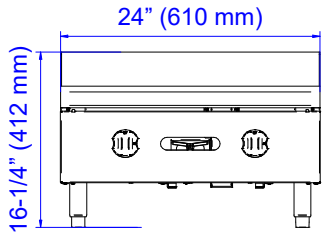
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. DICIEMBRE, 2025

Planchas Manuales

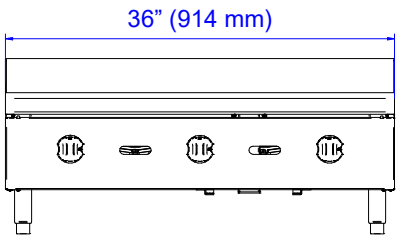
PLANCHAS MANUALES A GAS

2 AÑOS GARANTIA

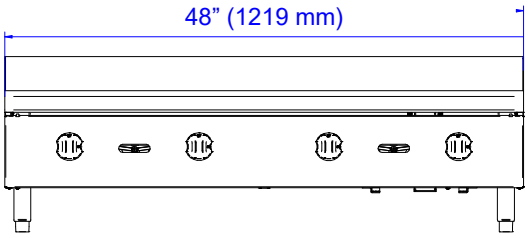
AEMG 24 EM



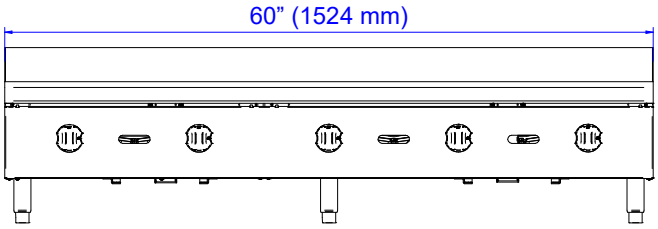
AEMG 36 EM



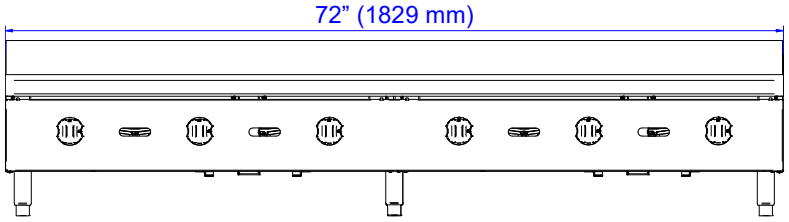
AEMG 48 EM

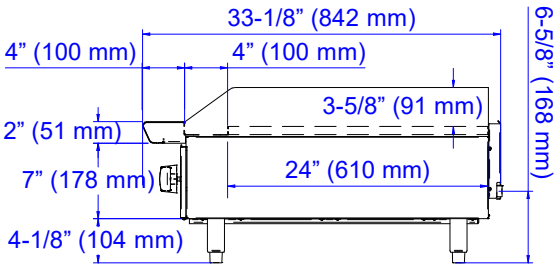


AEMG 60 EM



AEMG 72 EM





MODELO	AEMG 24 EM	AEMG 36 EM	AEMG 48 EM	AEMG 60 EM	AEMG 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

1. **REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (incluido).
2. **CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4” o más, incluso para conectores flexibles.
3. **VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
4. **INSTALACION:** verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente.
5. **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.