

Datos Técnicos

Plancha de Fritura de Gas

Modelos

CFG.04 | CFGP.04
CFG.06 | CFGP.06
CFG.08 | CFGP.08
CFG.10 | CFGP.10
CFG.12 | CFGP.12
CFG.14 | CFGP.14
CFGL.10 | CFGPL.10



Imágenes meramente ilustrativas. Apariencia del equipo varía según el modelo.

Hanccop
Kitchen Equipment



IMPORTADORA GORRIÓN E.I.R.L.

Dirección: Asoc. San Antonio María de Claret Mz. Lt.14 – Ate Vitarte
 Lima Celular: +51 952 365 328 | +51 983 726 024 | Web: www.hanccop.pe
 email: info@hanccop.pe | ventashanccop@hotmail.com

Nombre	Modelo	Marca	Medidas Nominales Anch.X Alt. X Largo	Peso Neto	Área Útil de la Plancha Anch. X Largo (ambos modelos)	Cant. de Quemadores (ambos modelos)	Consumo Máximo de Gas (ambos modelos)
Plancha de Fritura de Gas 1,4 m Plancha de Fritura de Gas 1,4 m con Prensador	CFG.14 CFGP.14	Metvisa Metvisa	1410x205x585 mm 1410x250x625 mm	55,5 kg 61,5 kg	1400x 500 mm	05	1,325 kg/h
Plancha de Fritura de Gas 1,2 m Plancha de Fritura de Gas 1,2 m con Prensador	CFG.12 CFGP.12	Metvisa Metvisa	1210x205x585 mm 1210x250x625 mm	47,5 kg 53,5 kg	1200x 500 mm	05	1,325 kg/h
Plancha de Fritura de Gas 1 m Plancha de Fritura de Gas 1 m con Prensador Plancha de Fritura de Gas 1 m Liviano Plancha de Fritura de Gas 1 m con Prensador Liviano	CFG.10 CFGP.10 CFGL.10 CFGPL.10	Metvisa Metvisa Metvisa Metvisa	1010x205x585 mm 1010x250x625 mm 1010x190x585 mm 1010x250x625 mm	39,4 kg 45,4 kg 28,4 kg	1000 x 500 mm	04	1,060 kg/h
Plancha de Fritura de Gas 80 cm Plancha de Fritura de Gas 80 cm con Prensador	CFG.08 CFGP.08	Metvisa Metvisa	810x190x585 mm 810x250x625 mm	22,6 kg 38,6 kg	800x 500 mm	03	0,795 kg/h
Plancha de Fritura de Gas 60 cm Plancha de Fritura de Gas 60 cm con Prensador	CFG.06 CFGP.06	Metvisa Metvisa	610x190x585 mm 610x250x625 mm	16,4 kg 22,4 kg	600x 500 mm	02	0,530 kg/h
Plancha de Fritura de 40 cm Plancha de Fritura de 40 cm con Prensador	CFG.04 CFGP.04	Metvisa Metvisa	410x190x585 mm 410x250x625 mm	13,5 kg 19,5 kg	400x 500 mm	01	0,27 kg/h

Utilidade

- Freir los alimentos diversos en la plancha de fritura con aceite o grasa comestible.
- Prensador (accesorio opcional)
- Plancha de calentamiento con espura ideal para retener el calor por más tiempo durante la fritura.
- Gabinete en acero inoxidable
- Quemadores en acero galvanizado, con protección anticorrosiva
- Conexión para la manguera de 1/2".
- Gaveta móvil que facilita y asegura el encendido de los quemadores

Entrada del colector de grasa en la chapa de calentamiento, facilita el retiro de los residuos de la fritura.

Gaveta para colectar grasa. Practicidad a la hora de eliminar los residuos de la fritura.

Marcación del ajuste de la llama grabado a láser directo en la chapa frontal. Ayuda en la limpieza y asegura la durabilidad de la marcación

Imágenes meramente ilustrativas.