

## Especificações

CHAPA A GÁS COMPACT LINE

\*Acendimento Eletrônico



Construído externamente em aço inoxidável;  
Chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura;  
Queimador especial de alto rendimento 1,78 KW;  
\*Projetada para atingir 210°C em 15 (quinze) minutos e aos 30 (trinta) minutos atingir 290°C em FOGO ALTO;  
\*Em FOGO BAIXO mantém 230°C;  
Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;  
\*Segurança contra falta de chama;  
\*Acendimento eletrônico através de botão à pilha (AA) 1,5V;  
\*Manipulo cromado anatômico;  
Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) Ø34mm;

Observações:

\*Não precisa de ponto elétrico.

Módulo Gabinete de Base opcional.

Estrutura de base opcional.

# Não recomendado acoplar ao forno #.

" \* " Novidades da linha.

CHGCP-70

## Ficha Técnica

Modelo	Dimensões (mm) A x B x C	Área de trabalho	Zonas aquecidas	Potência BTU / kcal/h	Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN)	Bandeja de Resíduos/Gordura	Peso Seco
CHGCP-35	350x743x335	0,16 m²	01	12.147 / 3.070	0,267 / 0,326	3,6 (litros)	46 kg
CHGCP-70	700x743x335	0,32 m²	02	24.394 / 6.141	0,534 / 0,652	9,0 (litros)	80 kg
CHGCP-105	1050x743x335	0,50 m²	03	45.605 / 11.500	1,0 / 1,22	14,5 (litros)	120 kg

Pressão do gás requerida: Gás Liquefeito de Petróleo (GLP): 285 mmCA  
Gás Natural (GN): 200 mmCA

