



Parrilla industrial

a gas de 60 cm – uso profesional

Especificaciones Técnicas

Marca: APV

DIMENSIONES EXTERNAS

- 60 cm ancho (frente)
- 63 cm profundidad (fondo)
- 35 cm alto

Área de cocción aprovechable:

60 cm frente x 46 cm fondo

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Parrilla industrial a gas de 60 cm diseñada para uso comercial.
- Dos quemadores con controles manuales independientes
- Potencia total de 60.000 BTU para operaciones de volumen medio
- Distribución uniforme del calor para resultados consistentes
- Diseño de sobremesa que optimiza el espacio en cocina

ESTRUCTURA Y FUNCIONALIDAD

- Parrillas de hierro fundido de alta resistencia (14.5 cm ancho x 47 cm profundidad).
- Excelente retención térmica para cocciones eficientes
- Fácil acceso a quemadores y parrillas para limpieza y mantenimiento
- Estructura robusta diseñada para uso intensivo
- Bandeja recolectora de residuos para facilitar la limpieza

MATERIALES Y ACABADOS

- Patas ajustables de acero inoxidable con alta resistencia a la corrosión
- Construcción sólida para entornos de cocina profesional

INSTALACIÓN

- Incluye boquillas para gas LPG
- Conexión de gas trasera estándar de 3/4"
- Requiere regulador de gas adecuado (no incluido)



Descripción del Producto

La parrilla industrial a gas APV modelo APV-00102 es un equipo de sobremesa diseñado para cocción profesional eficiente. Ideal para operaciones de volumen medio, permite lograr un sellado uniforme, potencia constante y un control preciso durante todo el proceso.

Equipada con dos quemadores de control manual, ofrece una potencia total de 60.000 BTU que garantiza una distribución homogénea del calor en toda la superficie de cocción. Sus parrillas de hierro fundido proporcionan alta retención térmica, asegurando resultados consistentes incluso en uso continuo.

Su diseño compacto de 24 pulgadas facilita la integración en cocinas con espacio limitado, sin comprometer el rendimiento. Incorpora patas ajustables de acero inoxidable que brindan estabilidad, durabilidad y resistencia a la corrosión, además de un diseño que simplifica la instalación, limpieza y mantenimiento. Una solución confiable para restaurantes, hoteles y cocinas comerciales que requieren eficiencia y desempeño profesional.