





Modelos:

- GPA-200-VE / CG-20
- GPA-400-VE / CG-40
- GPA-600-VE / CG-60

QUEMADORES ABIERTOS:

- Quemadores de hierro fundido 30,000 BTU. Doble anillo de flama para un calentamiento uniforme.
- Los quemadores son anti-obstrucciones, se levantan y separan para facilitar la limpieza.
- Sin uniones o tornillos.
- Un piloto incluido por cada quemador para un encendido instantáneo.

PARRILLAS:

- Parrillas con dimensiones de 12" x 12" (305 x 305 mm).
- Las secciones fáciles y seguras de limpiar.
- Las parrillas tienen un embutido que dirige el calor hacia arriba.
- Pilotos anti-obstrucciones cubiertos con las parrillas para protegerlos de grasa y escombros.
- Parrillas al mismo nivel para deslizar ollas o aditamentos de una sección a otra.
- Parrillas de hierro fundido con larga vida útil.

CARACTERÍSTICAS EXTERIORES:

- Frente, costados y repisa de descanso de acero inoxidable.
- Uniones de acero inoxidable soldadas y pulidas.
- Bandeja para captación de residuos, que abarca la zona completa debajo de los quemadores abiertos para una fácil limpieza.
- Un año de garantía en piezas y mano de obra.







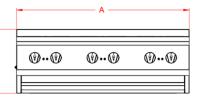




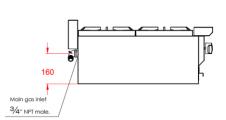




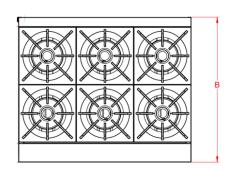
Vista superior



Vista lateral



Vista superior



MODELO	LARGO (A)	ANCHO (B)	ALTO (C)	NUMERO DE QUEMADORES	SALIDA DE GAS	PESO EN KG
GPA-200-VE / CG-20	12" (305mm)	30" (766mm)	14" (355mm)	2	60,000	28.2 kg
GPA-400-VE / CG-40	24" (610mm)	30" (766mm)	14" (355mm)	4	120,000	60.4 kg
GPA-600-VE / CG-60	36"(914mm)	30" (766mm)	14" (355mm)	6	180,000	95.3 kg

Accesorios opcionales:

- Soporte de equipo
- Patas ajustables de 6" (152 mm).

Presión requerida:

Gas Natural: 5.0" W.C.Gas Propano: 11.0 W.C.

Construido de fábrica para gas LP. Kit de conversión a gas natural incluido.

Para ser utilizado en superficies no combustibles, para su uso en superficies combustibles debe existir un claro de separación de al menos 6" (152 mm) entre el equipo y la superficie combustible.



Parque Industrial Bernardo Quintana. El Marqués, Qro. Méx.76246 Tel: +52 442-221-5455 www.dragococcion.com info@euroquip.com.mx