

GRILLS ELECTRICOS

COREQUIP

Características generales:

- Disponibles en versión individual y doble, con superficie lisa y ondulada, las planchas grill eléctricas Corequip son la solución ideal para pequeños establecimientos, bocaterías, puestos de venta ambulante, etc.
- Estos equipos han sido diseñados y desarrollados según las más estrictas normas europeas de higiene y seguridad.
- Contenedor recoge grasas. Fácil extracción de las bandejas para su limpieza.
- Totalmente abatible para un máximo aprovechamiento de la superficie de la placa.
- Cuerpo exterior en acero inoxidable.
- Regulación de la temperatura de 50° a 300°C.
- Interruptor On/Off.
- Mod. GDT regulación por separado superior/inferior.
- Plancha acanalada o lisa, dependiendo del modelo.



	Tipo de placa mm.	Prensa Superior Nº	Potencia Kw.	Tensión V-N/Hz	Termostato de tempertura	Peso Kg.
KG2525 E	A / A	1	1,75	230 - 1/50	Si	18
KG2735 E	A / A	1	2,5	230 - 1/50	Si	27
KG2745 E	A / A	1	3	230 - 1/50	Si	33
KG5530 DE	A - A / A	2	2 + 2	230 - 1/50	Si	32
KG5530 DG	A - A / L	2	2 + 2	230 - 1/50	Si	34
KG2745 GDT	A / L	1	3	230 - 1/50	Si	33
KG2735 GG	L / L	1	3,2	230 - 1/50	Si	29

A: Acanalada | L: Lisa

Parte superior / Parte inferior

KG E / KG DE / KG DG / KG DGT / KG GG

KG2525 E



KG2745 E



KG5530 DG



KG2525 E

KG2735 E

KG2745 E

KG5530 DE

KG5530 DG

KG2745 GDT

KG2735 GG

	KG2525 E	KG2735 E	KG2745 E	KG5530 DE	KG5530 DG	KG2745 GDT	KG2735 GG
Dimensiones	290 x 440 x 300	410 x 500 x 300	510 x 500 x 300	560 x 440 x 300	560 x 440 x 300	510 x 500 x 300	410 x 500 x 300
Dim. Embalado mm	250 x 250	360 x 270	450 x 270	540 x 270	520 x 240	450 x 270	360 x 270