



Parrillas Comerciales 2Q/S4/S6/S6P



San-son® crea para su comodidad y servicio la parrilla más eficiente del mercado, gracias a sus quemadores de fierro fundido de 26, 000 BTU/Hrs, únicos en México logrando así un ahorro en tiempo y energía. Así mismo, su construcción sólida permite un uso continuo para cocinar todo el menú de su restaurante.

Parrillas Comerciales 2Q/S4/S6/S6P

CARACTERISTICAS

- Mueble exterior construido totalmente en acero inoxidable.
- Equipada con quemadores octagonales a gas de fierro fundido de 26,000 BTU/HR cada una .
- Cuatro parrillas de superficie de fierro fundido con diseño especial de cono integrado y super reforzado.
- Plancha freidora intermedia de fierro fundido con canal para grasa en el modelo S6P, con un quemador lineal en fierro fundido.
- Tubo de alimentación tipo cédula 40 de 3/4" de diámetro.
- Válvulas para gas tipo comercial modelo Junior marca **San-Son®**.
- Pilotos atmosféricos de flama continua y comunicador con protección contra derrames.
- Charola de derrames de acero inoxidable.
- Perillas de termoformado resistentes al calor e irrompibles.
- Garantía de un año, servicio y refacciones **San-Son®**.



CONFIGURACION TECNICA

www.san-son.com

2Q
52,006 BTU/Hr.
31,105 Kcal/Hr.
0.56 M3/Hr.
23 Kgs. PESO NETO

S4
104,000 BTU/Hr.
26,262 Kcal/Hr.
1.11 M3/Hr.
43 Kgs. PESO NETO

S6
156,000 BTU/Hr.
39,394 Kcal/Hr.
1.6 M3/Hr.
59 Kgs. PESO NETO

S6P
117,255 BTU/Hr.
31,768 Kcal/Hr.
1.25 M3/Hr.
243 Kgs. PESO NETO

