DRAGO

CG-61

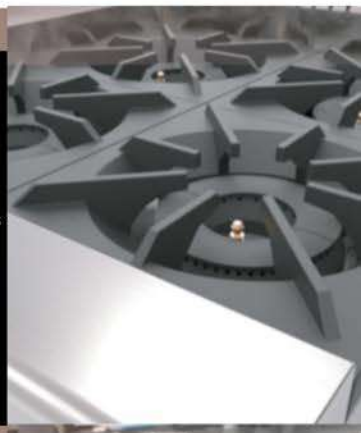
ESTUFA CON 6 PARRILLAS Y HORNO

HORNO

- Interior completamente fabricado en Acero Inoxidable
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 20,000 B.T.U./h.

PARRILLAS

- Quemadores Tipo Cúpula de hierro fundido con cabeza desmontable para fácil limpieza, con capacidad de 30,000 btu/hr recubiertos con pintura de alto calor.
- Parrillas de 12" x 12" de hierro fundido y recubiertas con pintura de alto calor.
- Soportes de parrillas y soportes de quemadores fabricados en Lámina Aluminizada.
- Charola para captar escurrimientos de Acero Inoxidable



CONEXIÓN

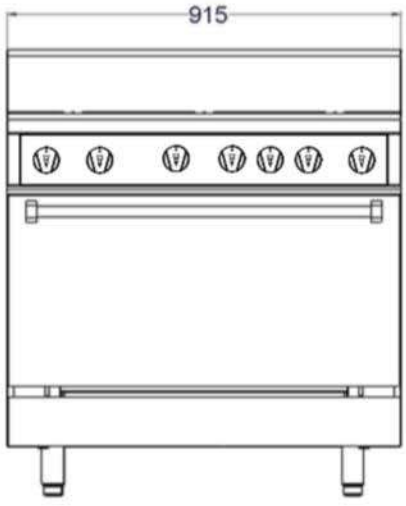
- Equipos a Baja Presión
- Presión requerida Gas LP 11" Columna de Agua.
- Presión requerida Gas Natural 5" Columna de Agua
- Entrada Principal de Gas: 3/4" NPT Macho.

EXTRAS

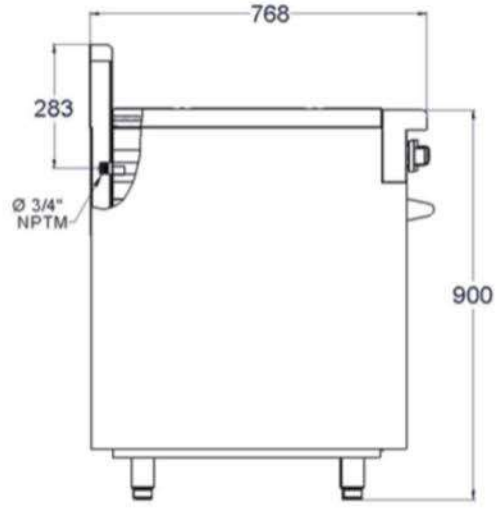
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Válvulas gas certificadas CSA uso comercial.
- Nuevo diseño en perillas de quemadores.
- 4 Patas Niveladoras completamente robustas de acero inox.
- Pilotos individuales de tubo de cobre con Esprea Tipo Capuchón de Acero Inox.
- Equipo fabricado en Acero Inoxidable 430 con Acabado P3 con refuerzos y soportería fabricada en Lámina Aluminizada.
- Incluye Kit de Espreas para Conversión de Gas.

DIMENSIONES GENERALES

VISTA FRONTAL

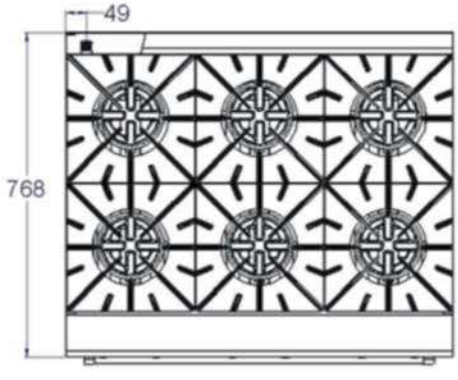


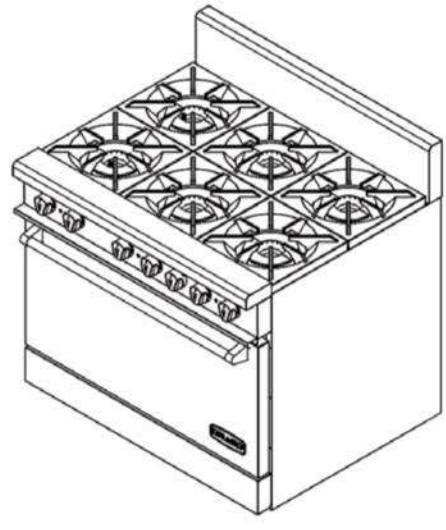
VISTA LATERAL



*Acotaciones en mm

VISTA SUPERIOR





INSTALACIÓN DE CONEXIÓN AL GAS:

- Equipos a baja presión
- Presión requerida Gas LP 11" Columna de Agua
- Presión requerida Gas Natural 5" Columna de Agua
- Entrada principal de gas 3⁄4" NPT macho.
- Consumo total del equipo: 200,000 BTU's/Hr

CODIGO	PESO DEL EQUIPO (KG)	PESO DEL EQUIPO ENHUACALADO (KG)	MEDIDAS DEL EQUIPO ENHUACALADO			m3
			ANCHO mm	LARGO mm	ALTO mm	
CG-61	179	182	895	1055	1150	1.09