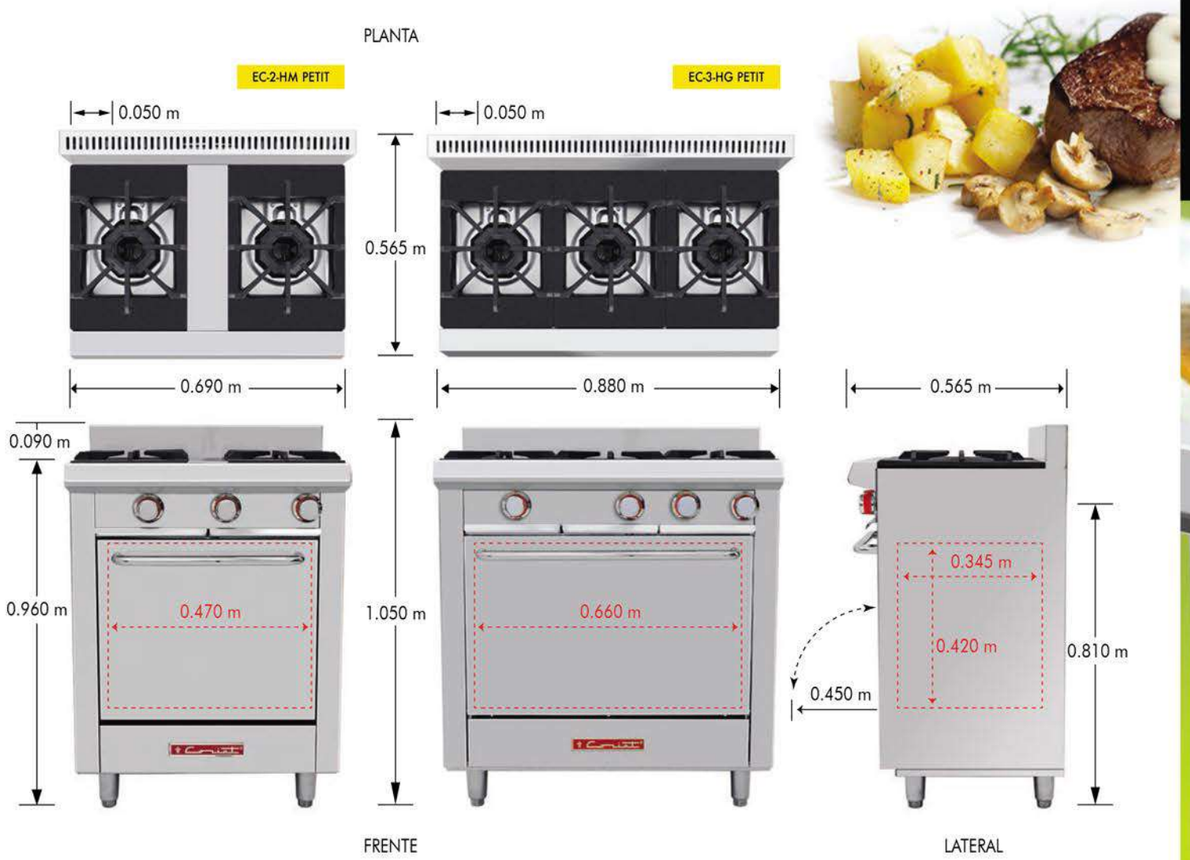
DIMENSIONES DE ESTUFAS EC-2-HM PETIT Y EC-3-HG PETIT A GAS DE CORIAT®



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESTUFA EC-2-HM PETIT	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
2 quemadores octagonales	15,120	60,000	0.72	
1 quemador tubular	6,552	26,000	0.52	
TOTAL	**21,672**	**86,000**	**1.24**	**91 kg**

ESTUFA EC-3-HG PETIT	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
3 quemadores octagonales	22,680	90,000	1.07	
1 quemador tubular	6,552	26,000	0.52	
TOTAL	**29,233**	**116,000**	**1.59**	**110 kg**

AENOR Empresa Registrada UNE-EN ISO 9001 ER-1185/2011

IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

AENOR Gestión Calidad Producción Sanitarios UNE-EN ISO 13485 GS-0009/2011

NSF NSF/ANSI 4 C0232183

La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.
El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.

Coriat®
Mejores ideas para cocinar®

Coriat®

Línea Petit

EC-2-HM PETIT y EC-3-HG PETIT

Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®

EC-2-HM PETIT Y EC-3-HG PETIT

• P A R R I L L A S • H O R N O •

¡La mejor inversión para su negocio!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- Parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- Pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charolas para captar escurrimientos.

- **Horno**, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.

- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

A.INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

Hornos mucho más productivos. ¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.

Cubierta semi-sellada que evita derrames al interior.

Robustas parrillas súper resistentes y desmontables para facilitar la limpieza.

Prácticas charolas para captar escurrimientos.