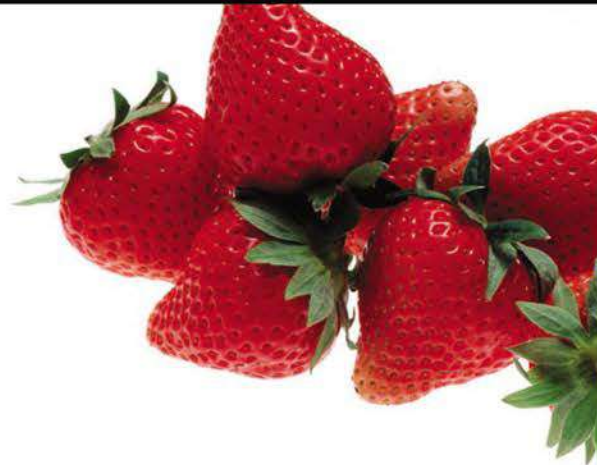
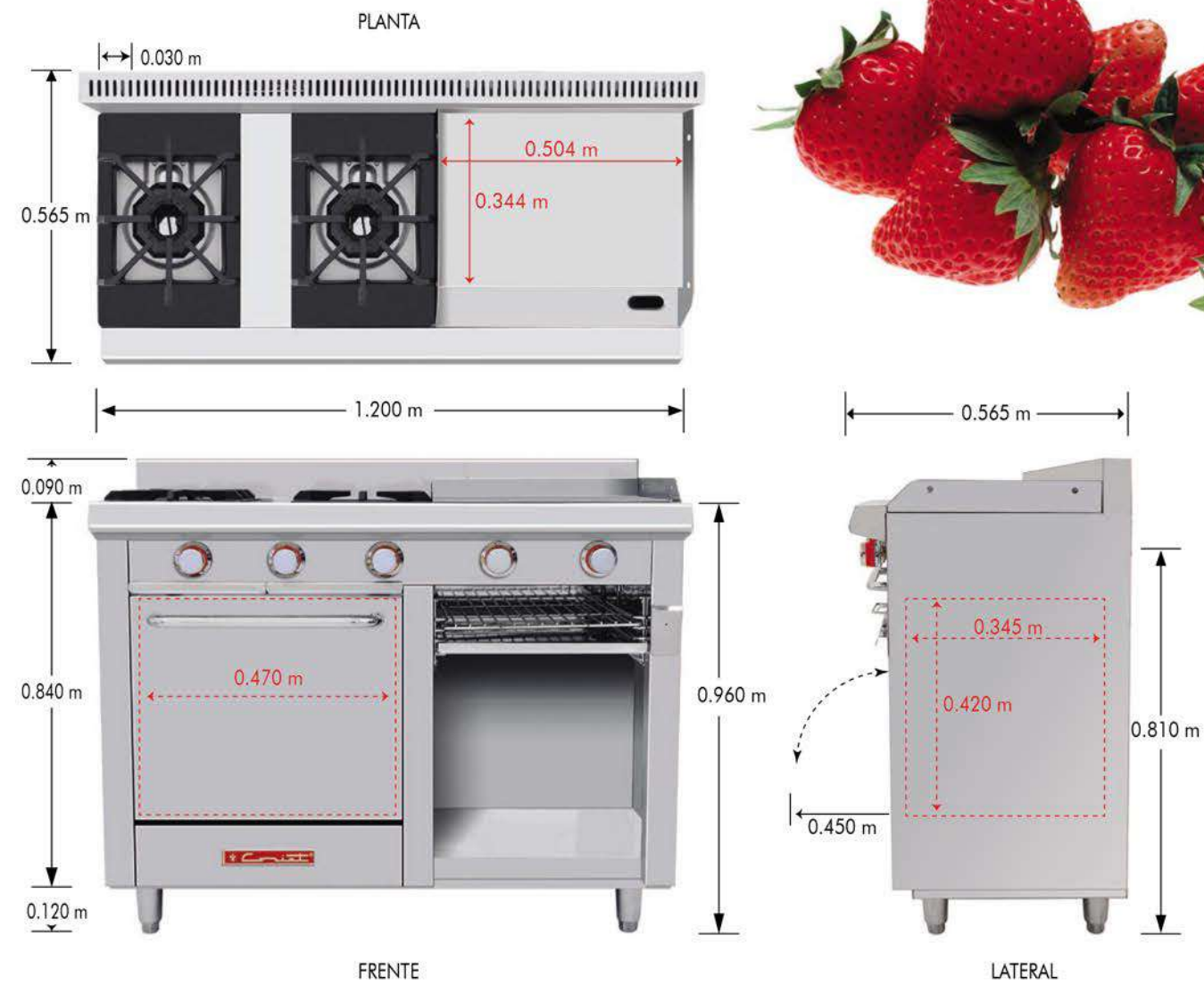


DIMENSIONES DE ESTUFA MINICHEF PETIT A GAS DE CORIAT®



Línea Petit



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESTUFA MINICHEF PETIT	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
2 quemadores octagonales	15,120	60,000	0.72	
3 quemadores tubulares	19,657	78,000	1.56	
TOTAL	34,777	138,000	2.28	140 kg



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.



Mejores ideas para cocinar®

ESTUFA MINICHEF PETIT

• PARRILLAS • PLANCHA • GRATINADOR • HORNO •

Para emprendedores que piensan en grande

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **2 quemadores abiertos octagonales** con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Plancha** de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno** mediano con medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y con 2 parrillas niqueladas en el interior.
- 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.

Disponible 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.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables.



Cubierta semi-sellada para evitar derrame al interior.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



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

