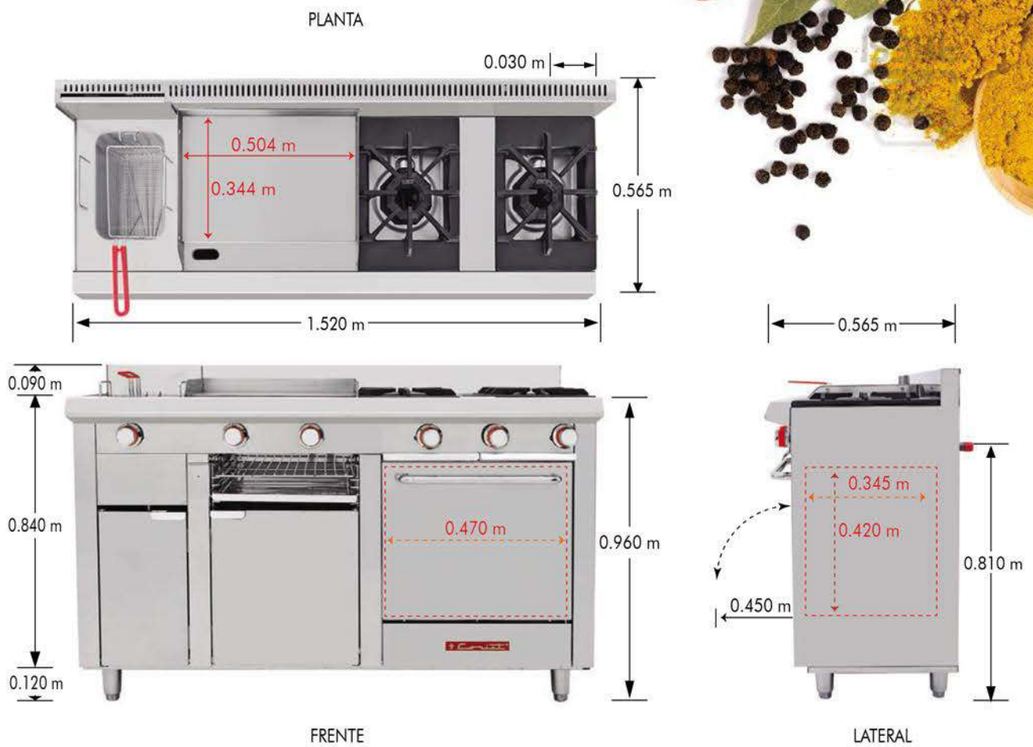
DIMENSIONES ESTUFA MULTICHEF PETIT A GAS DE CORIAT®



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESTUFA MULTICHEF PETIT	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
2 quemadores octagonales	15,120	60,000	0.71	
4 quemadores tubulares	26,209	104,000	2.09	
TOTAL	**41,329**	**164,000**	**2.80**	**172 kg**

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

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

AENOR ER Destino Calidad Productos 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

Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®

ESTUFA MULTICHEF PETIT

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • PARRILLAS • HORNO •

Para emprendedores que piensan en grande

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora**; tina en acero inoxidable tipo 304: esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, 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.

- **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.

- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 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.

- 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y el gratinador.
- 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.

Prepare una gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.

Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.

Robustas parrillas súper resistentes desmontables para facilitar la limpieza. Cubierta semi-sellada.

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