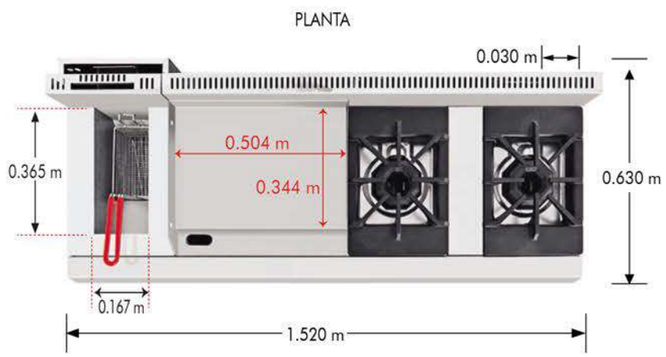
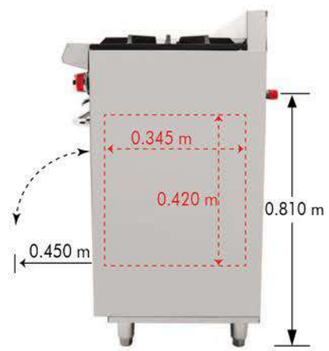
DIMENSIONES ESTUFA MULTICHEF PETIT **TURBO** A GAS DE CORIAT®



FRENTE



LATERAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MULTICHEF PETIT **TURBO**	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
2 quemadores octagonales	15,120	60,000	0.71	
3 quemadores tubulares	19,656	78,000	1.57	
1 quemador vertical	7,560	30,000	0.52	
TOTAL	**42,337**	**168,000**	**2.80**	**197 kg**

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

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

AENOR ER Gestión 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 **Turbo**

Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®

MULTICHEF PETIT **TURBO**

• EQUIPADA CON **FREIDORA TURBO**... FRÍE MUCHO MÁS RÁPIDO •

Para emprendedores que piensan en grande

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora turbo**; tina acero inoxidable tipo 304, capacidad para 6.5 litros de aceite, medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- Quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h.
- Termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- Válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT para una regulación precisa del paso de gas.
- Control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- Parrilla de alambrón niquelado para captar residuos.
- Válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.

- **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.

- 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, medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y 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.

- 1 gabinete con puerta bajo 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

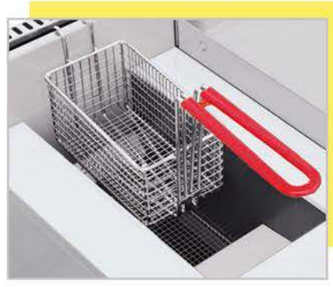
- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

A.INOX.TREND

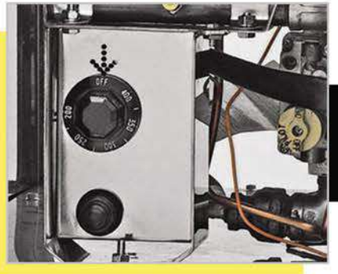
- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Prepare mayor cantidad de alimentos crujientes y doraditos en menos tiempo.



Mayor control y seguridad en el manejo de la freidora.

Vacíe el aceite con mayor facilidad, con la válvula de drenado en la parte baja de la freidora.

Exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.

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