

DIMENSIONES ESTUFA MÚLTIPLE MÁSTER A GAS DE CORIAT®



Línea Máster



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MÚLTIPLE MÁSTER	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
4 quemadores octagonales	30,241	120,000	1.43	
5 quemadores tubulares	40,573	161,000	3.09	
TOTAL	70,814	281,000	4.52	290 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.



MÚLTIPLE MÁSTER

Mejores ideas para cocinar®

ESTUFA MÚLTIPLE MÁSTER

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • ASADOR • PARRILLAS • HORNO •

¡Seis equipos en uno, éxito total en su negocio!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora:** fina 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: 0.560 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m.
- Cama de piedra refractaria.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h.
- Charola para captar escurrimientos.
- **4 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 semisellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 9 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno grande** con medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético 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 36,000 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

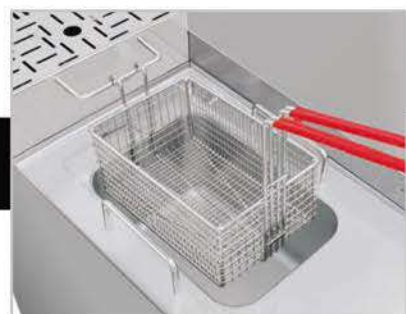
- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

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 para recolectar grasa y residuos



Utiliza piedra refractaria en lugar de carbón, esto le garantiza calor constante y uniforme, además de que es reutilizable.



Robustas parrillas súper resistentes, desmontables para facilitar la limpieza.



Cubierta semi-sellada para evitar escurrimientos al interior.



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