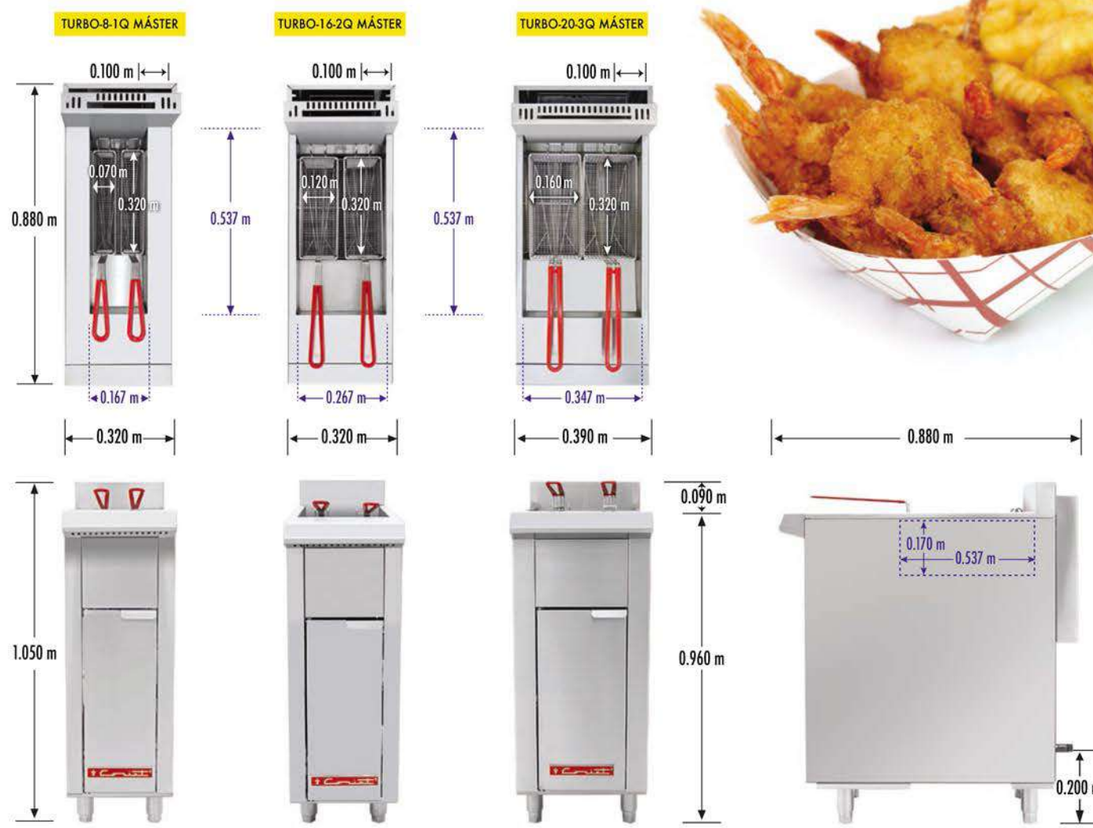
DIMENSIONES FREIDORAS **TURBO** MÁSTER A GAS DE CORIAT®

PLANTA



FRENTE

LATERAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Cap. (aceite)	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
TURBO-8-1Q MÁSTER	**8 L**	1	7,560	30,000	0.52	**30 kg**
TURBO-16-2Q MÁSTER	**16 L**	2	15,120	60,000	1.04	**35 kg**
TURBO-20-3Q MÁSTER	**20 L**	3	22,680	90,000	1.57	**40 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.

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

IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

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

NSF NSF/ANSI 4 C0232183

Coriat® Mejores ideas para cocinar®

Coriat®

Línea Máster

Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®

FREIDORAS **TURBO** MÁSTER

• FRÍEN MUCHO MÁS RÁPIDO •

¡Alimentos doraditos en menos tiempo!

- Tina en acero inoxidable tipo 304.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada.
- Quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- Termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- Válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 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.

- 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.

Prácticas canastillas .

Parrilla para captar residuos.

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.