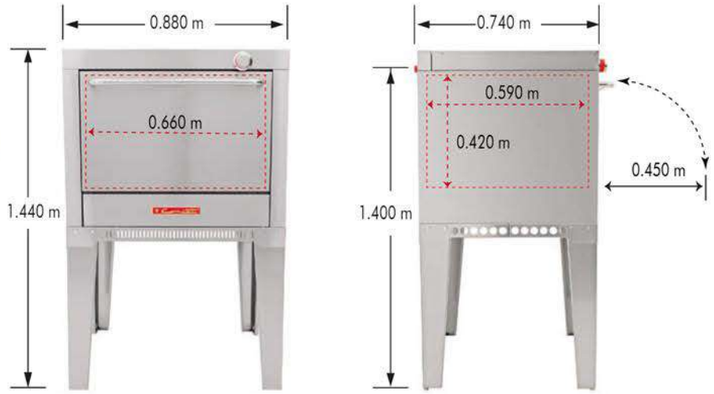
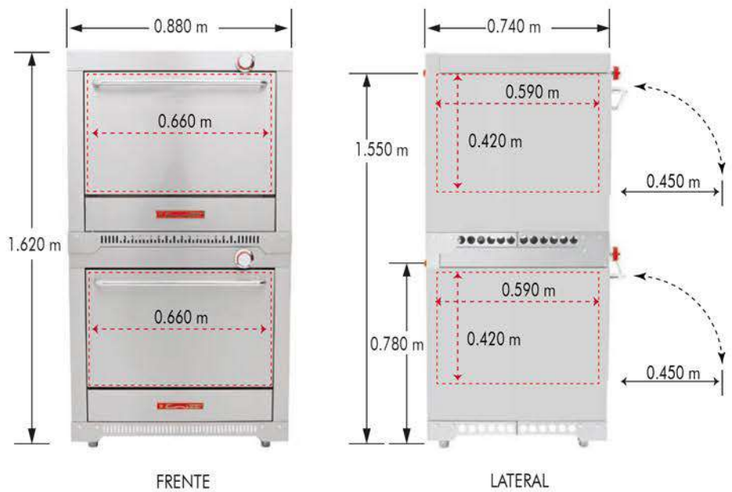
## DIMENSIONES HORNOS HC-35 MÁSTER Y HC-35-D MÁSTER A GAS DE CORIAT®

HC-35 MÁSTER




HC-35-D MÁSTER

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| MODELO | Quemadores | Kcal/h | B.T.U./h | Cons. kg/h (Gas L.P.) | Peso |
|---|---|---|---|---|---|
| HC-35 MÁSTER | 1 | 9,072 | 36,000 | 0.68 | **100 kg** |
| HC-35-D MÁSTER | 2 | 18,144 | 72,000 | 1.37 | **150 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 Máster

HORNOS MÁSTER

Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®

# HORNOS MÁSTER

• IDEALES PARA HOTELES, RESTAURANTES, COMEDORES INDUSTRIALES, CAFETERÍAS •

## ¡Mucho más productivos, hornean de todo!

HC-35-D MÁSTER

- Compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.500 m.
- Medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 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.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 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, toldo y puertas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior, respaldo posterior y base estructural en lámina de acero aluminizado.

**A.ALUM.ECO**

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

HC-35 MÁSTER

- Patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

***¡Puede hornear pan, pasteles, aves, carnes, pescados, pasta, etc!***

- Patas sanitarias con niveladores.