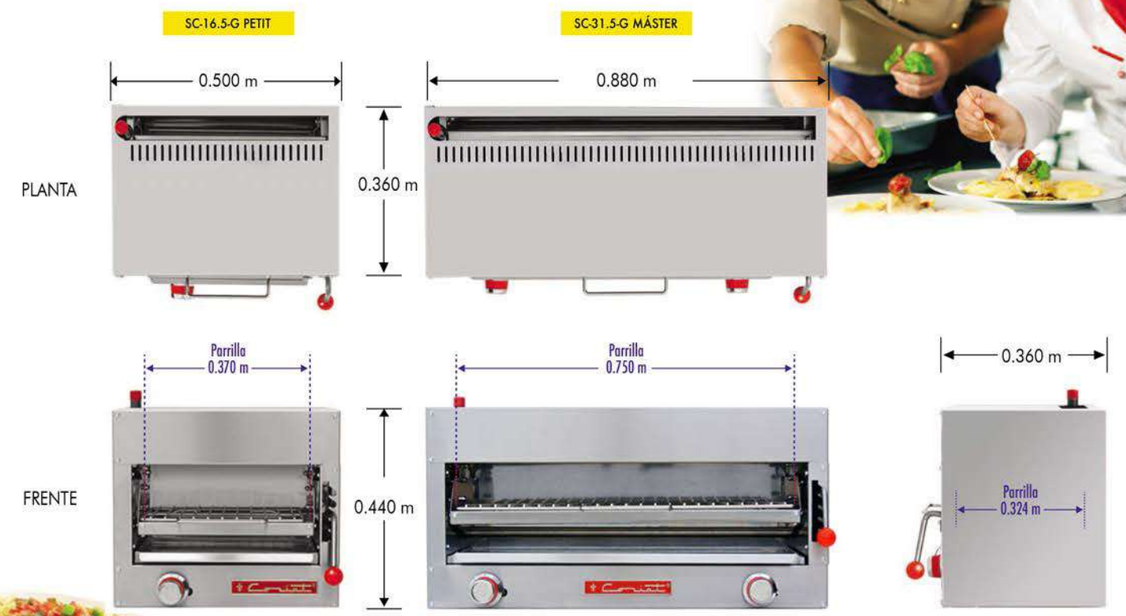
DIMENSIONES SALAMANDRAS COMERCIALES A GAS DE CORIAT®



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

MODELO	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
SC-16.5-G PETIT	1	8,820	35,000	0.52	**23 kg**
SC-31.5-G MÁSTER	2	17,640	70,000	1.04	**38 kg**

Coriat® Mejores ideas para cocinar®

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®

SALAMANDRAS COMERCIALES

Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®

SALAMANDRAS COMERCIALES

•PARA GRATINAR, DORAR, ESCALFAR, ASAR Y TOSTAR GRAN VARIEDAD DE ALIMENTOS•

¡Indispensable en su negocio!

- Para 1 ó 2 platillos de 0.250 m de Ø.
- Quemadores infra-rojos con carcaza en hierro colado y mallas de acero INCONEL® de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- Parrilla deslizable de alambrón niquelado para colocar los alimentos.
- Gatillo o palanca para ajustar la parrilla en 5 diferentes posiciones.
- Charola para recibir escurrimientos.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Pilotos individuales en acero inoxidable.
- Válvulas de ajuste flama piloto importada con certificado CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Incluyen 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.

SC-31.5-G MÁSTER

SC-16.5-G PETIT

OPCIONAL:
Ménsulas para colocar en pared.