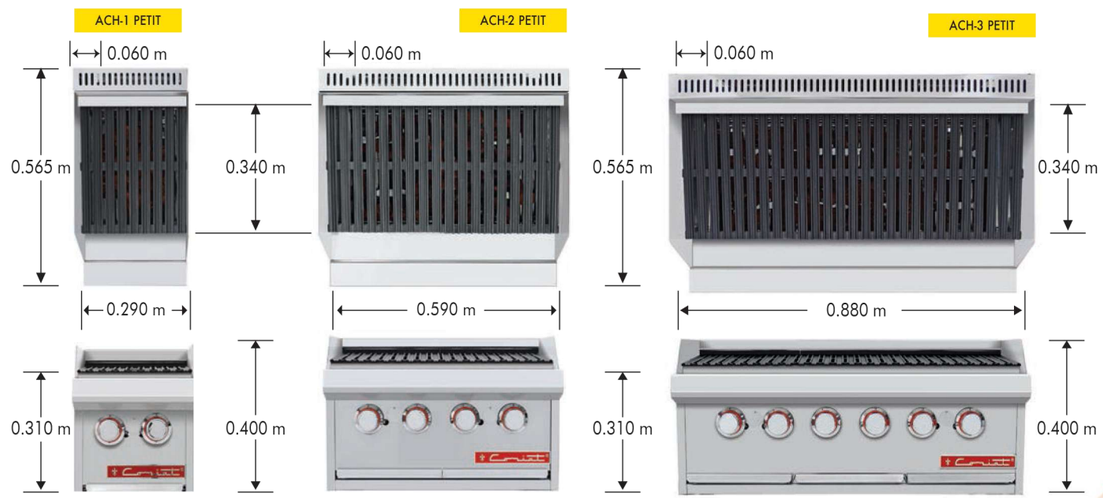
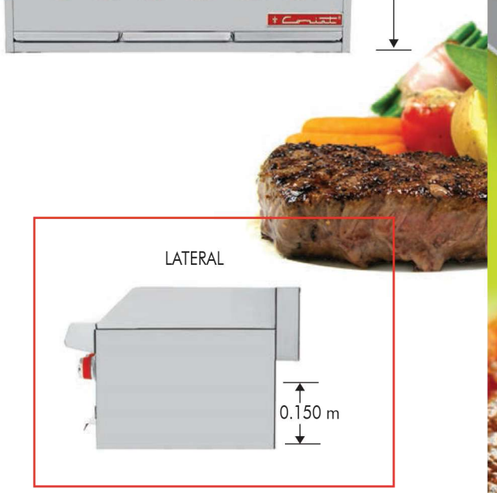
DIMENSIONES ASADORES PETIT A GAS DE CORIAT®





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
ACH-1 PETIT	2	8,064	32,000	0.71	**30 kg**
ACH-2 PETIT	4	16,128	64,000	1.43	**48 kg**
ACH-3 PETIT	6	24,192	96,000	2.14	**66 kg**
ACH-4 PETIT	8	32,256	128,000	2.86	**94 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

Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®

ASADORES PETIT

• GRAN PODER CALORÍFICO •

Parrilladas perfectas, negocio redondo.

ACH-3 PETIT

ACH-4 PETIT

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Parrillas reversibles de hierro fundido, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.340 m cada una.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./h cada uno.
- Pilotos individuales en acero inoxidable.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial
- Charolas para recolección de grasa.
- 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

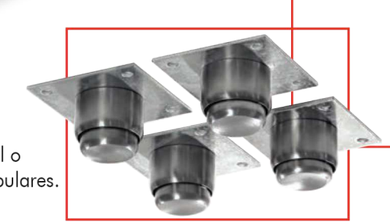
- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

ACH-2 PETIT

ACH-1 PETIT



OPCIONAL:
Base estructural o
Kit de patas tubulares.