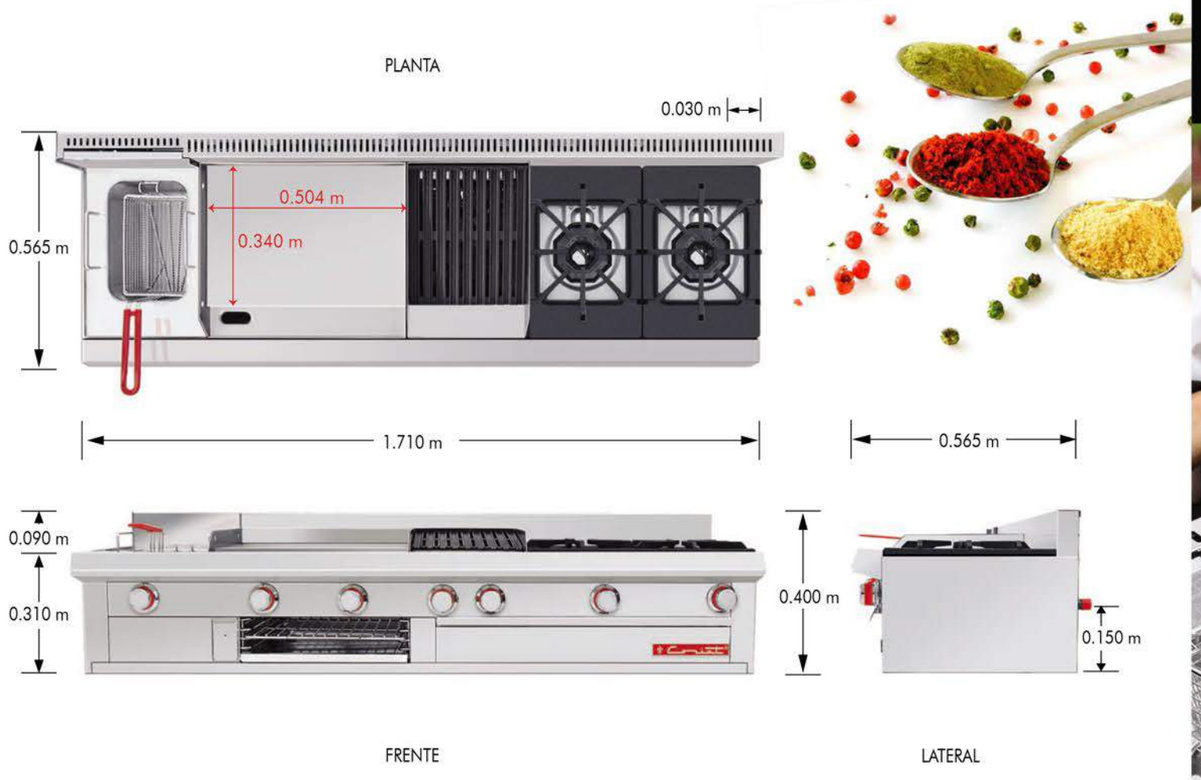
DIMENSIONES ESTUFA MÚLTIPLE PETIT DE MESA A GAS DE CORIAT®



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MÚLTIPLE PETIT DE MESA	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
2 quemadores octagonales	15,120	60,000	0.72	
5 quemadores tubulares	33,260	130,000	2.60	
TOTAL	**48,380**	**190,000**	**3.32**	**105 kg**

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

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

AENOR 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

MÚLTIPLE PETIT DE MESA

Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®

MÚLTIPLE PETIT DE MESA

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • ASADOR • PARRILLAS •

Para emprendedores que piensan en grande

OPCIONAL:
Base estructural o
Kit de patas tubulares.

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora**; tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, capacidad 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: 0.340 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Asador** con parrilla reversible, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m.
- 1 cama de piedra refractaria.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h cada uno.

- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Charola para captar escurrimientos.

- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- 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 alimentos crujientes y doraditos al momento.

Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.

Un lado de la parrilla es ideal para el marcado de las carnes y el otro para asar aves y pescados. Utiliza piedra refractaria, esto le garantiza calor constante y uniforme, además es reutilizable.

Robustas parrillas súper resistentes y desmontables para facilitar la limpieza. Nueva cubierta semi-sellada.

Cubierta semi-sellada para evitar derrames al interior.