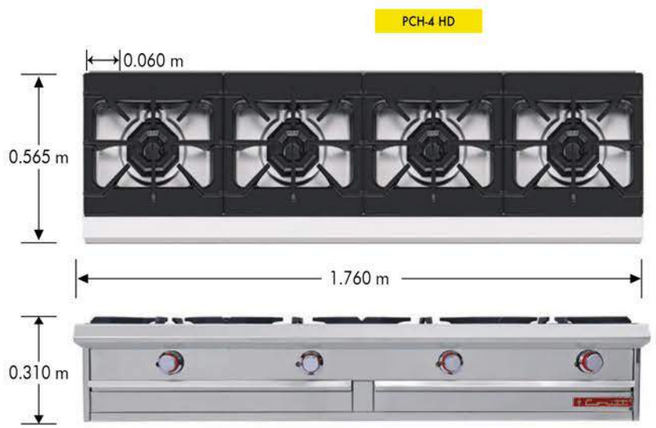
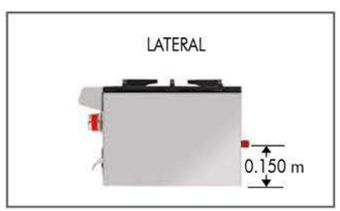
DIMENSIONES PARRILLAS PCH-HD A GAS DE CORIAT®





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
PCH-1 HD	1	8,820.35	35,000	0.68	**25 kg**
PCH-2 HD	2	17,640.70	70,000	1.37	**46 kg**
PCH-3 HD	3	26,461.05	105,000	2.05	**66 kg**
PCH-4 HD	4	35,281.40	140,000	2.73	**85 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 Empresa Registrada UNE-EN ISO 9001 ER-1185/2011
IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
AENOR Gestión Calidad Productos Sanitarios UNE-EN ISO 13485 GS-0009/2011
NSF NSF/ANSI 4 C0232183

Coriat®
Mejores ideas para cocinar®

Coriat®

Línea Heavy Duty

Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®

PARRILLAS PCH-HEAVY DUTY

• PARA SALTEAR, FLAMBEAR, POCHAR, BRASEAR Y ESTOFAR •

¡Alta producción de alimentos!

- **Quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- Parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- Pilotos individuales acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- Charolas para recolección de escurrimientos.
- 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.

Cubierta semi-sellada para evitar derrames al interior.

OPCIONAL:
Base estructural o
Kit de patas tubulares.