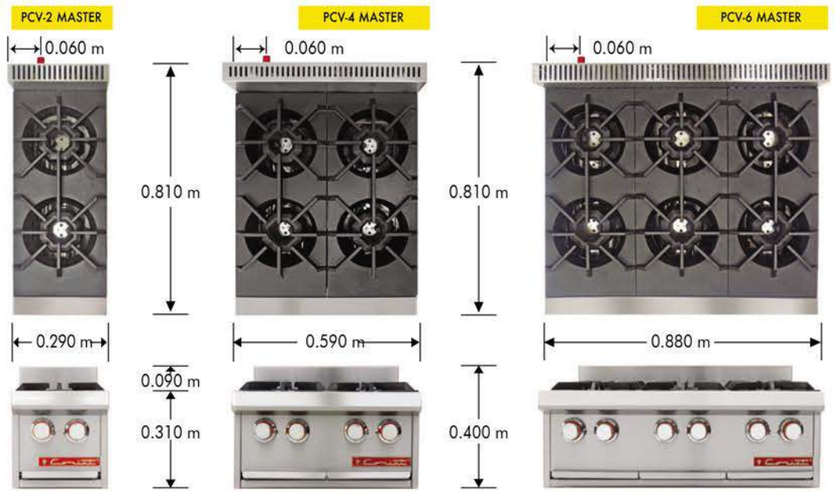
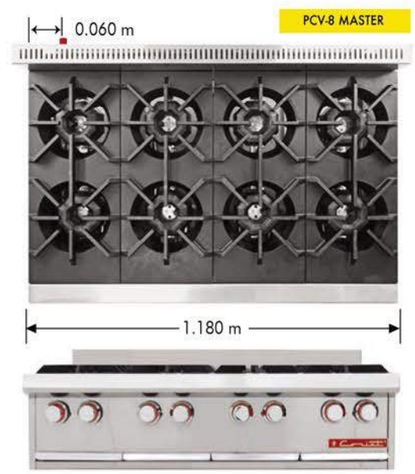
DIMENSIONES PARRILLAS MASTER A GAS DE CORIAT®

PLANTA

FRENTE





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

LATERAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
PCV-2 MASTER	2	15,120	60,000	0.71	**32 kg**
PCV-4 MASTER	4	30,241	120,000	1.43	**58 kg**
PCV-6 MASTER	6	45,361	180,000	2.14	**82 kg**
PCV-8 MASTER	8	60,482	240,000	2.86	**108 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.

Coriat®
Mejores ideas para cocinar®

Coriat®

Línea Master

PARRILLAS MASTER

Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®

PARRILLAS MASTER

• PARA SALTEAR • FLAMBEAR • POCHAR • BRASEAR • ESTOFAR •

Ideales para la producción de fast food

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Parrillas** superiores en hierro fundido.
- Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- Pilotos individuales en 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, certificadas 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.

OPCIONAL:
Base estructural o
Kit de patas tubulares.