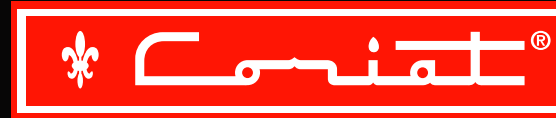
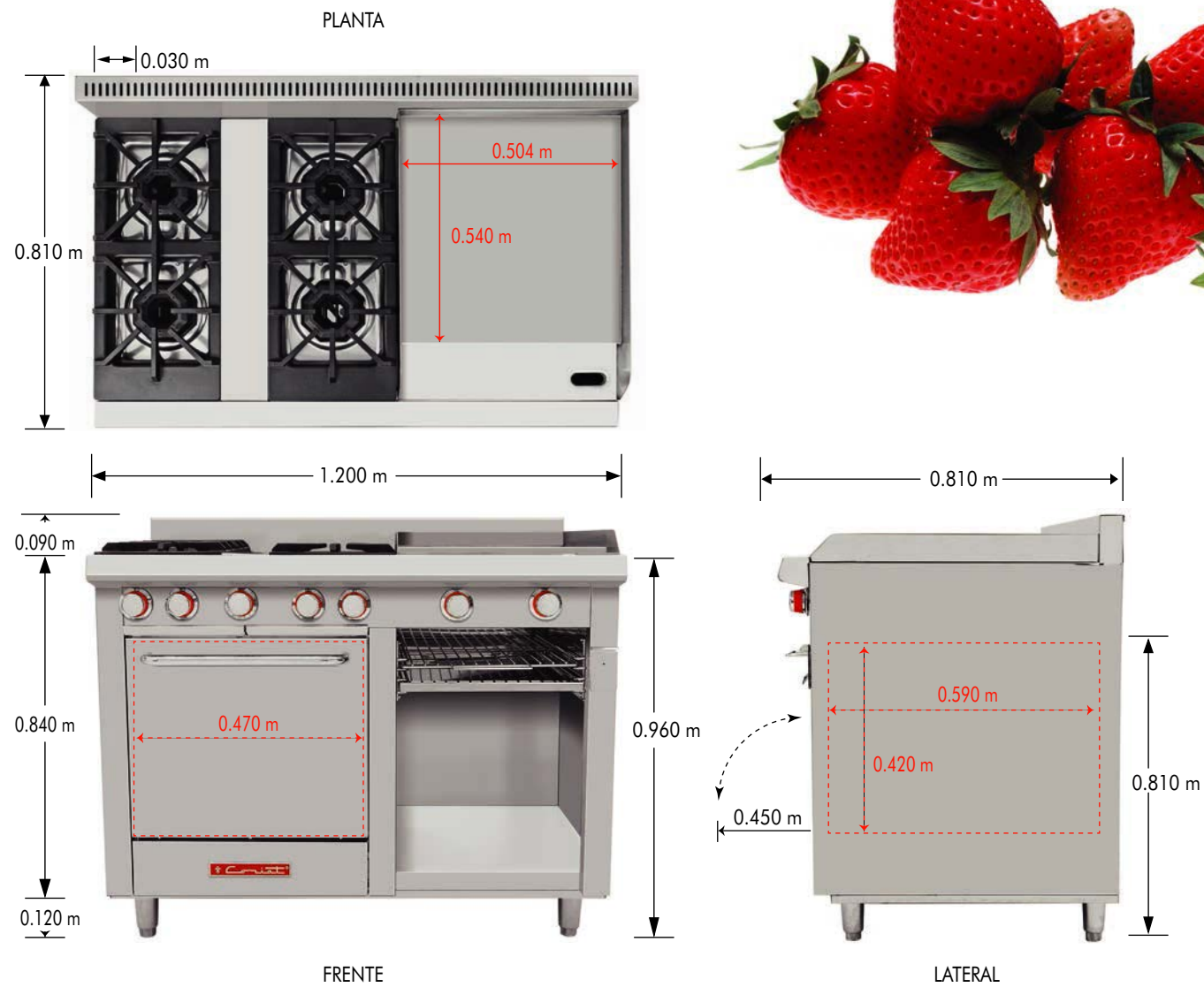


DIMENSIONES DE ESTUFA MINICHEF MÁSTER A GAS DE CORIAT®



Línea Máster



MINICHEF MÁSTER

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESTUFA MINICHEF MÁSTER	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
4 quemadores octagonales	30,241	120,000	1.43	
2 quemadores tipo "U"	13,608	54,000	1.04	
1 quemador tubular	9,072	36,000	0.68	
<b>TOTAL</b>	<b>52,921</b>	<b>210,000</b>	<b>3.15</b>	<b>195 kg</b>



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



Mejores ideas para cocinar®

Mejores ideas para cocinar®



# ESTUFA MINICHEF MÁSTER

• PARRILLAS • PLANCHA • GRATINADOR • HORNO •

## ¡Para grandes emprendedores!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo
- **Horno** mediano, medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético con 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- 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.



Cubierta semi-sellada evita derrames al interior.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables.



**Horno mucho más productivo.**  
**¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescador, carnes, pasta, etc.**



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.