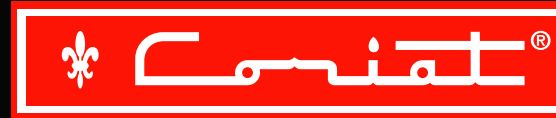


DIMENSIONES ESTUFA MULTICHEF MÁSTER DE MESA A GAS DE CORIAT®



Línea Máster



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MULTICHEF MÁSTER DE MESA	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	6,652	26,000	0.52	
TOTAL	50,501	200,000	2.99	140 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.



Mejores ideas para cocinar®



Mejores ideas para cocinar®



MULTICHEF MÁSTER DE MESA

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • PARRILLAS •

Perfecta para grandes emprendedores.

• 1 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.

• 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.

• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.

• **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: 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.

• **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 cubiertas semi-selladas.

• 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.

• 1 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.

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.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables, facilitan la limpieza.



Plancha con exclusivo sistema para recolectar grasa y residuos.



OPCIONAL:
Base estructural o
Kit de patas tubulares.



Prepare gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



Cubierta semi-sellada que evita escurrimientos al interior.

