



Mejores ideas para cocinar®

ASADORES COMERCIALES

• EXCELENCIA CALORÍFICA A SU SERVICIO •

La clave del éxito para su negocio

Por su diseño modular se adaptan a cualquier entorno.



Parrillas con inclinación variable y también reversible, un lado es ideal para el perfecto marcado de la carne y el otro para asar aves y pescados.

Robustas parrillas fabricadas en hierro fundido.



Utiliza piedra volcánica (incluida) en lugar de carbón, esto le garantiza calor constante y uniforme en todo el asador.

Modernos y eficientes quemadores tipo U, con gran poder calorífico de 25,000 B.T.U./h c/u.



Mayor higiene gracias a su sistema recolector de grasa y charola antiescurrimientos.



ACV-2

¡Le enseñamos como aprovechar su equipo al máximo!



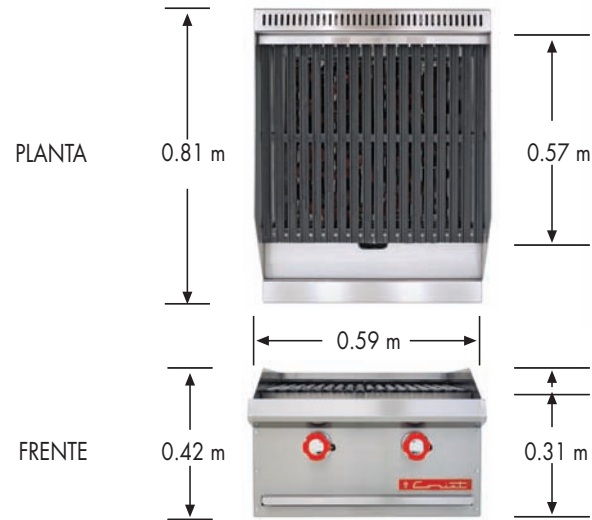
ACV-3



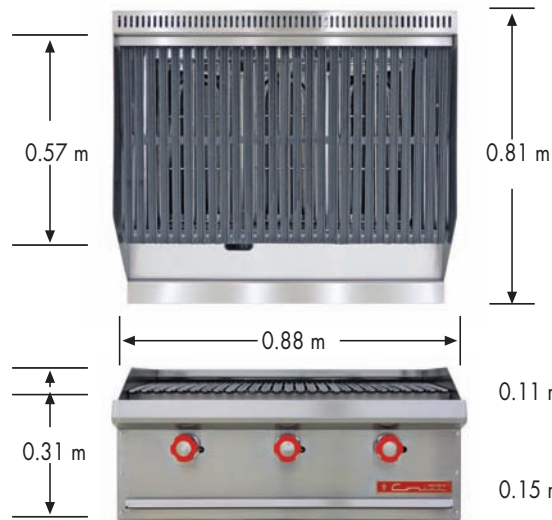
CARACTERÍSTICAS ASADORES COMERCIALES CORIAT® A GAS

- Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido, reversibles, súper resistentes.
- Quemadores tipo U en acero inoxidable.
- Perillas metálicas con mandos en polipropileno rojo con válvulas importadas, certificado CGA para uso industrial.
- Piedra volcánica refractaria.
- Charola antiescurrimientos.
- OPCIONAL: Patas en acero inoxidable de 0.60 m de alto.

DIMENSIONES: ACV-2



ACV-3



LATERAL



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Peso	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h (Gas L.P.)
ACV-2	70 kg	2	12,608	50,000	0.876
ACV-3	102 kg	3	18,912	75,000	0.376

* 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®