



Estufón Comercial = Cocina +



Mejores ideas para cocinar[®]



Mejores ideas para cocinar®

ESTUFONES COMERCIALES

• EL COMPLEMENTO IDEAL PARA SU NEGOCIO •



Diseñados para el fácil montaje, rápido calentamiento e inspección de grandes recipientes

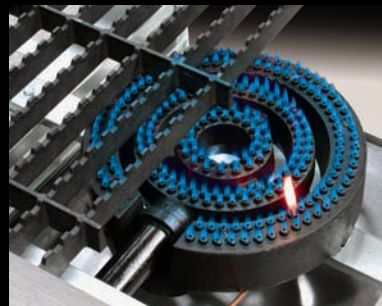


Fabricados en hierro fundido, para aguantar ollas o peroles de gran peso.

Robustas parrillas superiores reforzadas, desmontables para facilitar la limpieza.



Potentes quemadores abiertos concéntricos, de alta capacidad (un quemador de dos aros y un quemador de un aro). Gran poder calorífico de 114,000 B.T.U./h.



Una charola antiescurrimiento por sección.

Diseño modular que se adapta a cualquier entorno.

EC-2T



EC-3T



EC-1T



/coriat.sobrincox

/coriat

/GrupoCoriat

CARACTERÍSTICAS ESTUFONES COMERCIALES A GAS CORIAT®

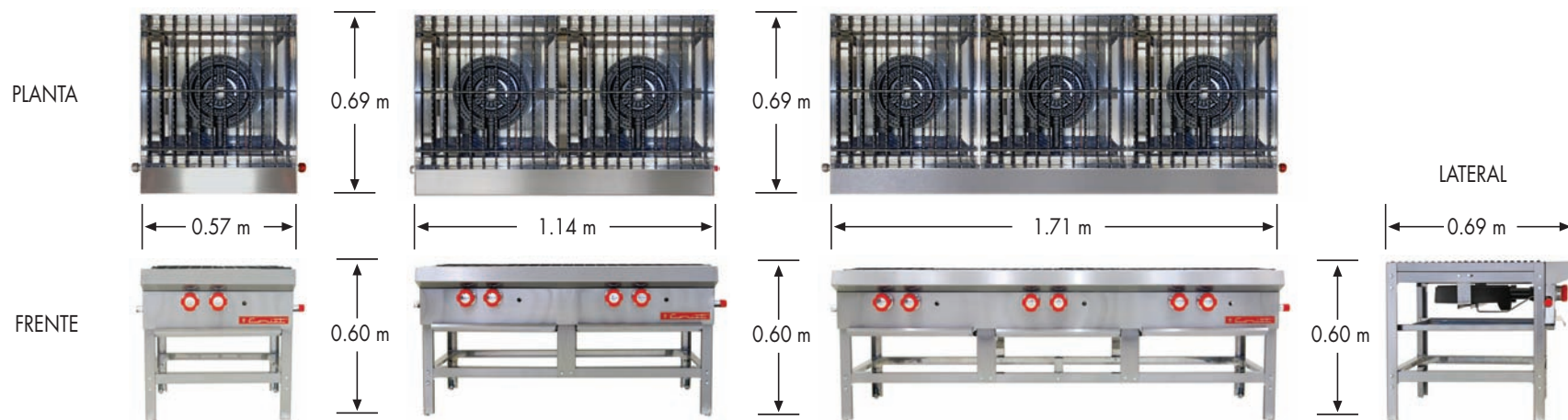
- Fabricados completamente en lámina de acero inoxidable.
- Disponibles: 1, 2 ó 3 secciones.
- Parrillas superiores en hierro fundido, súper resistentes.
- 3 potentes quemadores concéntricos por sección.
- Perillas metálicas con mandos en polipropileno rojo con válvulas importadas, certificado CGA para uso industrial.
- 1 charola antiescurrimientos por sección.
- Tornillos niveladores en las patas.



DIMENSIONES: EC-1T

EC-2T

EC-3T



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Secciones	Peso	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h (Gas L.P.)
EC-1T	1	63 kg	84,400	120,000	0.876
EC-2T	2	118 kg	21,100	25,000	0.376
EC-3T	3	175 kg	43,395	172,202	2.346

* 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®