

Estufas EC-6-HG y EC-4-HM = Cocinan +

Mejores ideas para cocinar®



Mejores ideas para cocinar®

ESTUFAS COMERCIALES

• EXCELENCIA CALORÍFICA A SU SERVICIO •

¡Póngale velocidad a sus ganancias!

Con las Estufas EC-4-HM y EC-6-HG, usted puede cocinar y hornear miles de platillos.



Nuevos quemadores octagonales ahora con mayor eficiencia, mejor calidad de flama y gran poder calorífico de 30,000 B.T.U./h c/u.



Hornos mucho más productivos por su interior en acero inoxidable y puerta con cierre hermético.

¡Puede hornear de todo!
Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.



¡Le enseñamos como aprovechar su equipo al máximo!



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



EC-4-HM



EC-6-HG

CARACTERÍSTICAS ESTUFAS EC-6-HG Y EC-4-HM A GAS DE CORIAT®

- Fabricadas completamente en lámina de acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido, súper resistentes.
- Perillas metálicas con válvulas importadas y certificado CGA para uso industrial.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

EC-6-HG

- 6 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable.
- Horno grande (interiores): 0.66 m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto.

- Horno multifuncional con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra y empaque perimetral para cierre hermético.
- Termostato importado de 100° a 300°C certificado CGA para uso industrial, con válvula de seguridad integrada.
- Potente quemador tipo U en acero inoxidable.

EC-4-HM

- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable.
- Horno mediano (interiores): 0.47 m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto.



ER-1185/2011

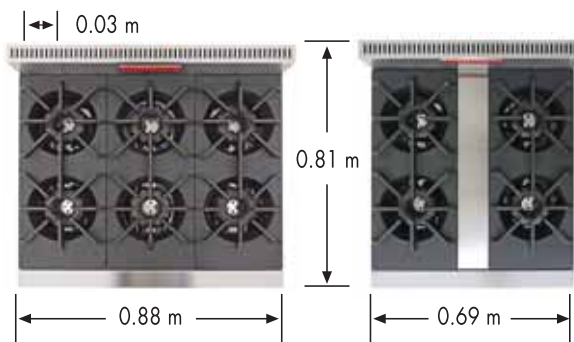


GS-0009/2011

DIMENSIONES:

EC-6-HG

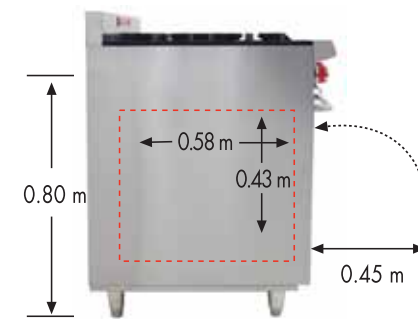
EC-4-HM



PLANTA



FRENTA



LATERAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EC-6-HG	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)
6 quemadores abiertos	45,360	180,000	4.36
1 quemador horno	6,300	25,000	0.36
TOTAL	51,660	205,000	4.72

EC-4-HM	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)
4 quemadores abiertos	30,240	120,000	2.91
1 quemador horno	6,300	25,000	0.61
TOTAL	36,540	145,000	3.52

* 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®