

DIMENSIONES ESTUFA MÚLTIPLE MASTER A GAS DE CORIAT®



Línea Master



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| MÚLTIPLE MASTER | Kcal/h | B.T.U./h | Cons. kg/h (Gas L.P.) |
|------------------------------|---------------|----------------|--------------------------|
| 4 quemadores octagonales | 30,240 | 120,000 | 2.55 |
| 5 quemadores alta eficiencia | 32,760 | 130,000 | 2.77 |
| TOTAL | 63,000 | 250,000 | 5.32 |



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 MÚLTIPLE MASTER

• PARRILLAS • ASADOR • PLANCHA • FREIDORA • GRATINADOR • HORNO •

¡Seis equipos en uno!

- Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Parrillas superiores en hierro fundido.
- 4 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- Perillas metálicas con mandos color rojo.
- 8 válvulas importadas con certificado CSA uso comercial.
- 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable.
- Asador reversible en hierro fundido, área útil: 0.29 m frente, 0.57 m fondo con charola antiescurrimientos.
- Plancha en cold rolled steel, área útil: 0.504 m frente, 0.54 m fondo.
- Freidora en acero inoxidable tipo 304, capacidad 3 litros de aceite, canastilla niquelada con mango plastificado, interior: 0.16 m frente, 0.25 m fondo, 0.11 m alto.
- Gratinador de 0.435 m frente, con parrilla niquelada y charola antiescurrimientos.
- Horno multifuncional grande, medidas interiores: 0.66 m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas.
- Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA para uso comercial, con válvula de seguridad integrada.
- Quemador alta eficiencia, acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagra y empaque perimetral para cierre hermético.
- Respaldo bajo de 0.09 m alto.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Peso: 290 kg.



Prepare una gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



Plancha con exclusivo sistema recolector que evita escurrimientos de grasa y residuos al interior del equipo.



Su diseño ergonómico permite aprovechar los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



Un lado de la parrilla es ideal para el marcado de las carnes y el otro para asar aves y pescados. Utiliza piedra volcánica en lugar de carbón, esto le garantiza calor constante y uniforme en todo el asador, además de que es reutilizable.

Robustas parrillas súper resistentes desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con mayor eficiencia, mejor calidad de flama y con gran poder calorífico.

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

