



Estufa Comercial

Marca: Coriat
MOD: MULTIPLE MASTER-G

SKU: 5053

Características

- 4 Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable.
- Horno grande con dos parrillas niqueladas.
- Plancha fabricada en cold rolled steel
- Gratinador con parrilla niquelada y charola antiescurrimientos.
- Freidor con capacidad de 3 lts.
- Asador en hierro fundido.
- 2 Parrillas superiores en hierro fundido.
- 1 Termostato dentro el horno con rango de 100 a 300 °C.
- Fabricada completamente en acero inoxidable tipo 430.
- 4 Patas tubulares en acero inoxidable.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: www.porticodemexico.com

Dimensiones



Especificaciones Técnicas

MULTIPLE MASTER-G	Consumo de Gas/hr.		
	Kcal	BTU's	m3
4 Quemadores Octagonales	30,240	120,000	2.04
1 Quemador Asador	6,300	25,000	0.43
1 Quemador Plancha	6,300	25,000	0.43
1 Quemador Freidora	3,780	15,000	0.26
1 Quemador Horno	5,040	15,000	0.43
TOTAL	51,660	210,000	3.59

- Funcionamiento totalmente a gas LP.
- Puerta de horno con bisagra y empaque perimetral para cierre hermético.
- Horno grande (área útil); Frente: 0.66 / Fondo: 0.35 / Alto: 0.43 mts.
- Plancha (área útil); Frente 0.50 / Fondo 0.34 mts.
- Canastilla niquelada con mango plastificado (área útil); Frente: 0.16 / Fondo: 0.25 / Alto: 0.11 mts.
- Asador (área útil); Frente: 0.29 / Fondo: 0.35 mts.
- La presión requerida para su óptimo funcionamiento es de 28 cm. (11") columna de agua con regulador de baja presión.
- Recomendamos un tubo de alimentación de ¾" para unidades de consumo inferior a los 250,000 BTU/h.
- Si el consumo es mayor instale tubería de 1".

Para el fabricante CORIAT, el mejoramiento de sus productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.



Pórtico Internacional
Mexicano, S.A. de C.V.
(55) 5545-66-65
01-800-800-6600

www.porticodemexico.com
ventas@porticodemexico.com