



Horno de Convección

Marca: Coriat
MOD: HC-35-C MASTER-G

SKU: 5086

Características

- 1 Compartimiento.
- Horno con cuatro parrillas niqueladas.
- 1 Termostatos de 100 a 300 °C.
- Fabricada completamente en acero inoxidable tipo 430.
- Patas sanitarias 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

- Funcionamiento totalmente a gas LP.
- Consumo de gas por hora: 0.544m³ / 10,080 Kcal / 50,000 BTU's.
- 2 Quemadores fuera del horno.
- Horno (área útil): Frente: 0.52 / Fondo: 0.32 / Alto: 0.43 mts.
- 4 Parrillas (área útil); Frente: 0.44 / Fondo: 0.32 mts.
- Puerta de horno con bisagra y empaque perimetral para cierre hermético.
- Chispeo para encendido electrónico y luz interior.
- Temporalizador programable de 60 minutos con alarma auditiva.
- Turbina interior propulsada por motor de ½ H.P.
- 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".



Pórtico Internacional
Mexicano, S.A. de C.V.

(55) 5545-66-65
01-800-800-6600

www.porticodemexico.com
ventas@porticodemexico.com

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

