



• ESTUFAS DE PISO PETIT •



MINICHEF DE PISO PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

543500

17010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

543580

17010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

543570

17010631

EMPAQUE 302023

EMPAQUE AE003435



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable.
en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil:
frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno mediano** con medida interior:
frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 140 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.