



• ESTUFAS DE PISO PETIT •



MULTICHEF DE PISO TURBO PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, capacidad de 6.5 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.21 O m, alto: 0.11 O m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOL T para una regulación precisa del paso de gas.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de O en la parte baja.
- Plancha cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de: 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.
- 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.
- 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 de: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m,
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 1 gabinete con puerta bajo el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.520 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m,
- Peso: 197 kg,
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

543300

17010811

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

543380

17010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

543370

17010831

EMPAQUE 302022

EMPAQUE AE003437