TURBO-8-1Q DE PISO MÁSTER

- 1 tina en acero inoxidable tipo 304
- Capacidad de 8 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada medida interior de cada una: frente: 0.070 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 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 alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.320 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 30 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573900	20010911

VERSIÓN A.INOX.TREND

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
573980	20010921

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573970	20010931
EMPAQUE 302041	EMPAQUE AE003430

TURBO-16-2Q DE PISO MÁSTER

- 1 tina en acero inoxidable tipo 304.
- Capacidad de 16 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.267 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de cada una: frente: 0.120 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 2 quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 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 alambrón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.320 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 35 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573700	20011011

VERSIÓN A.INOX.TREND

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
573780	20011021

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573770	20011031
EMPAQUE 302041	EMPAQUE AE003430