

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h	Peso
		(Gas L.P.)	
15,120	60,000	0.72	
6,552	26,000	0.52	
1,672	86,000	1.24	91 kg
Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h	Peso
		(Gas L.P.)	
22,680	90,000	1.07	
6,552	26,000	0.52	
9,233	116,000	1.59	110 kg
	15,120 6,552 21,672 Kcal/h 22,680 6,552	15,120 60,000 6,552 26,000 21,672 86,000 Kcal/h B.T.U./h 22,680 90,000 6,552 26,000	(Gas L.P.) 15,120 60,000 0.72 6,552 26,000 0.52 21,672 86,000 1.24 Kcal/h B.T.U./h Cons. kg/h (Gas L.P.) 22,680 90,000 1.07 6,552 26,000 0.52

La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.

El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.

* Comiato
Mejores ideas para cocinaro

Empresa Registrada UNE-EN 180 9001

ER-1185/2011

AENOR Section Calded Productor Sanitarios UNE-EN 180 19485

65-0009/2011

NSF/ANSI 4 C0232183





Línea Petit



Mejores ideas para cocinar®



EC-2-HM PETIT Y EC-3-HG PETI

iLa mejor inversión para su negocio!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- Parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- Pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charolas para captar escurrimientos.
- Horno, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

A.INOX.PREMIUM

• Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

A.INOX.TREND

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

A.ALUM.ECO

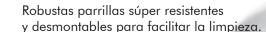
• Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

> Hornos mucho más productivos. iPuede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.



Cubierta semi-sellada que evita derrames al interior.







EC-3-HG PETIT

Prácticas charolas para captar escurrimientos.



EC-2-HM PETIT

annum an



