MULTICHEF PISO TURBO PETIT (PREMIUM)

Estufa Coriat® Multichef Piso Turbo Petit

Freidora

• 1 Tina A.Inox. 430 calibre 16, cap. de 6.5 L de aceite, medidas interiores: frente: 0.167 m, fondo: 0.365 m, altura: 0.170 m.

• 1 Canastilla niquelada con asa plastificada, medidas interiores: frente: 0.120 m, fondo: 0.210 m, altura: 0.110 m.

• 1 Quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 22,000 Btu/h.

• 1 Piloto continuo A.Inox., certificado CSA uso comercial.

• 1 Termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 204°C (212 a 400°F), certificado CSA uso comercial.

• 1 Válvula de seguridad electromecánica millivolt, certificada CSA uso comercial.

• 1 Control automático high limit de protección térmica, calibrado a 232°C (450°F), certificado CSA uso comercial.

• Zona fría al fondo que extiende vida útil del aceite.

• 1 Parrilla sanitaria de alambrón niquelado.

• 1 Válvula de drenado de 1" de ø.

Plancha

• 1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.

• 1 Gratinador de 0.435 m de frente.

• 2 Quemadores en "U" A.Inox. de 14,000 Btu/h c/u.

• 2 Pilotos individuales A.Inox.

• 2 Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.

• 2 Válvulas de gas importadas, certificadas CSA uso comercial.

• 1 Charola para captar escurrimientos del gratinador.

• 1 Charola para recolección de grasa.

Industrial Coriat, S.A. de C.V.
Texcoco 324, Cuchilla del Tesoro,
G.A.M., 07900, CDMX, Mexico

Quemadores abiertos

• 2 Quemadores octagonales sólidos en hierro fundido de 24,000 Btu/h c/u.

• 2 Parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada A.Inox. 304.

• 2 Pilotos individuales A.Inox. con cabeza roscable tipo hongo en las parrillas.

• 2 Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial en las parrillas.

• 2 Válvulas de gas importadas, certificadas CSA uso comercial en las parrillas.

• 1 Charola para captar escurrimientos bajo las parrillas.

Horno

• 1 Horno mediano con medida interior de: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, altura: 0.420 m.

• 2 Parrillas niqueladas.

• 1 Termostato con válvula de seguridad integrada, rango de 100 a 300°C (212 a 572°F), certificado CSA uso comercial.

• 1 Quemador tubular A.Inox. de 17,600 Btu/h.

• 1 Puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.

• 1 Compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.455 m x 0.310 m.

• 1 Piso de horno desmontable para mejor limpieza.

Características Generales

• 1 Respaldo bajo de 0.090 m de altura.

• 5 Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

• 2 Compartimentos con puerta bajo la tina y la plancha.

• 4 Patas tubulares niveladoras A.Inox.

• Medidas exteriores totales, sin empaque: frente: 1.520 m, fondo: 0.630 m, altura: 1.060 - 1.090 m, altura de trabajo: 0.950 - 0.980 m.

• Peso sin empaque: 197 kg.

• Incluye kit de espreas para conversión de gas GLP a GN.

Industrial Coriat, S.A. de C.V.
Texcoco 324, Cuchilla del Tesoro,
G.A.M., 07900, CDMX, Mexico