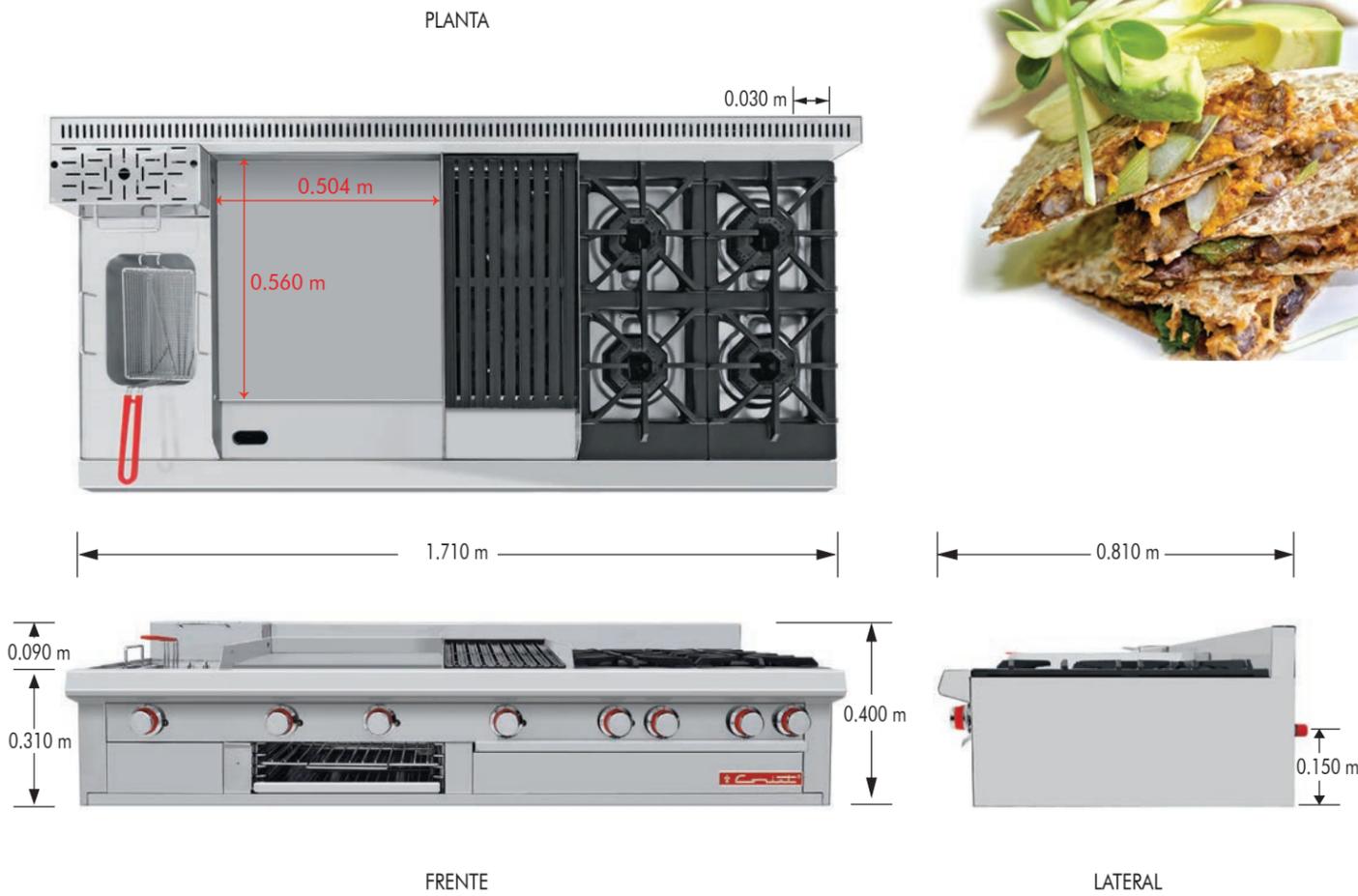


DIMENSIONES ESTUFA MÚLTIPLE MÁSTER DE MESA A GAS DE CORIAT®



Línea Máster



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MÚLTIPLE MÁSTER DE MESA	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
4 quemadores octagonales	30,241	120,000	1.43	
3 quemadores tipo "U"	20,412	81,000	1.56	
1 quemadores tubulares	6,552	26,000	0.36	
<b>TOTAL</b>	<b>57,205</b>	<b>227,000</b>	<b>3.35</b>	<b>160 kg</b>



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.



Mejores ideas para cocinar®

# MÚLTIPLE MÁSTER DE MESA

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • ASADOR • PARRILLAS •

## Perfecta para grandes emprendedores

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m.
- 1 cama de piedra refractaria.
- 1 quemador tipo "U" en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h.
- **4 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.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Charola para captar escurrimientos.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.



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.



Prepare gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



Plancha con exclusivo sistema para recolectar grasa y residuos.



La piedra refractaria le garantiza calor constante y uniforme, además es reutilizable.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables, facilitan la limpieza.



Cubierta semi-sellada para evitar derrames al interior.

