MÚLTIPLE PISO PETIT (PREMIUM)

Estufa Coriat® Múltiple Piso Petit

Freidora

• 1 Tina A.Inox. 304 esquinas sanitarias, cap. 3 L, medidas interiores: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, altura: 0.150 m.

• 1 Canastilla niquelada con asa plastificada, medidas interiores: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, altura: 0.110 m.

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

• 1 Piloto individual A.Inox.

• 1 Válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.

• 1 Válvula de gas importada, certificada CSA uso comercial.

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.

Asador

• 1 Asador de carnes con parrilla reversible y capa de piedra refractaria, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m.

• 1 Quemador en "U" A.Inox. de 14,000 Btu/h.

• 1 Piloto individual A.Inox.

• 1 Válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.

• 1 Válvula de gas importada, certificada CSA uso comercial.

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 grande con medida interior de: frente: 0.660 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 0.650 m x 0.310 m.

• 1 Piso de horno desmontable para mejor limpieza.

Características Generales

• 1 Respaldo bajo de 0.090 m de altura.

• 7 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: 1.710 m, fondo: 0.565 m, altura: 1.060 - 1.090 m, altura de trabajo: 0.950 - 0.980 m.

• Peso sin empaque: 192 kg.

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