

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.INOX. PREMIUM, 501300

ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.INOX. PREMIUM, 501300, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓4 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS, ✓5 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE:FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.690 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 137 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS.

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.INOX. PREMIUM, 501300

✓ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.INOX. PREMIUM, 501300

✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430

✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO

✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U

✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA

✓4 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO

✓4 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS

✓5 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.4700 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.690 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m

✓PESO: 137 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.INOX. TREND, 501380

ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.INOX. TREND, 501380, ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430, ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓4 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS, ✓5 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.690 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 137 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS.

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.INOX. TREND, 501380

ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.INOX. TREND, 501380

- ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430
- ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO
- ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U
- ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA
- ✓4 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO
- ✓4 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS
- ✓5 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.4700 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m
- ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.690 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m
- ✓PESO: 137 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.ALUM. ECO, 501370

ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.ALUM. ECO, 501370, ✓TOTALMENTE FABRICADA EN ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓4 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS, ✓5 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE:FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.690 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 137 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS.

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.ALUM. ECO, 501370

ESTUFA CORIAT® EC-4-HM MASTER, A.ALUM. ECO, 501370

✓TOTALMENTE FABRICADA EN ACERO ALUMINIZADO

✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO

✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U

✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA

✓4 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO

✓4 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS

✓5 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.4700 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.690 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m

✓PESO: 137 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® EC-6-HG MASTER, A.INOX. PREMIUM, 511300

ESTUFA CORIAT® EC-6-HG MASTER, A.INOX. PREMIUM, 511300, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS, ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE:FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 165 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA EC-6-HG MASTER, A.INOX. PREMIUM, 511300

- ✓ESTUFA CORIAT® EC-6-HG MASTER, A.INOX. PREMIUM, 511300
- ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430
- ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO
- ✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U
- ✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA
- ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO
- ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS
- ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m
- ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m
- ✓PESO: 165 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® EC-6-HG MASTER, A.INOX. TREND, 511380

ESTUFA CORIAT® EC-6-6M MASTER, A.INOX. TREND, 511380, ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430, ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS, ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE:FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 165 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® EC-6-HG MASTER, A.INOX. TREND, 511380

ESTUFA CORIAT® EC-6-HG MASTER, A.INOX. TREND, 511380

- ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430
- ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO
- ✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U
- ✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA
- ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO
- ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS
- ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m
- ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m
- ✓PESO: 165 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® EC-6-HG MASTER, A.ALUM. ECO, 511370

ESTUFA CORIAT® EC-6-HG MASTER, A.ALUM. ECO, 511370, ✓TOTALMENTE FABRICADA EN ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS, ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE:FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 165 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® EC-6-HG MASTER, A.ALUM. ECO, 511370

ESTUFA CORIAT® EC-6-HG MASTER, A.ALUM. ECO, 511370

✓TOTALMENTE FABRICADA EN ACERO ALUMINIZADO

✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO

✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U

✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA

✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A.INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO

✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS

✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 0.880 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m

✓PESO: 165 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA MINICHEF MASTER, A.INOX. PREMIUM, 543000

ESTUFA CORIAT® MINICHEF MASTER, A.INOX. PREMIUM, 543000, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.540 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 195 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MINICHEF MASTER, A.INOX. PREMIUM, 543000

ESTUFA CORIAT® MINICHEF MASTER, A.INOX. PREMIUM, 543000

✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430

✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO

✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U

✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA

✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO

✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓2 CHAROLAS EN LA PARRILLA PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS

✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.540 m

✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE

✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA

✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR

✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m

✓PESO: 195 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA MINICHEF MASTER, A.INOX. TREND, 543080

ESTUFA CORIAT® MINICHEF MASTER, A.INOX. TREND, 543080, ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430, ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.540 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 195 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MINICHEF MASTER, A.INOX. TREND, 543080

ESTUFA CORIAT® MINICHEF MASTER, A.INOX. TREND, 543080

✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430

✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO

✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO

✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U

✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA

✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO

✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓2 CHAROLAS EN LA PARRILLA PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS

✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.540 m

✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE

✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA

✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR

✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m

✓PESO: 195 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS



## DESCRIPCIÓN: ESTUFA MINICHEF MASTER, A.ALUM. ECO, 543070

ESTUFA CORIAT® MINICHEF MASTER, A.ALUM. ECO, 543070, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.540 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 195 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MINICHEF MASTER, A.ALUM. ECO, 543070

ESTUFA CORIAT® MINICHEF MASTER, A.ALUM. ECO, 543070

✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO

✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO

✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U

✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA

✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO

✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓2 CHAROLAS EN LA PARRILLA PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS

✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.540 m

✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE

✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA

✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR

✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m

✓PESO: 195 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN:ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.INOX. PREMIUM, 521300

ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.INOX. PREMIUM, 521300, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.576 m, FONDO: 0.540 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.540 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 274 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS:ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.INOX. PREMIUM, 521300

ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.INOX. PREMIUM, 521300

✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430

✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO

✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U

✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA

✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO

✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS

✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.576 m, FONDO: 0.540 m

✓1 GRATINADOR DE 0.540 m DE FRENTE

✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA

✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR

✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m

✓PESO: 274 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN:ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.INOX. TREND, 521380

ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.INOX. TREND, 521380, ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430, ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.576 m, FONDO: 0.540 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.540 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 274 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS:ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.INOX. TREND, 521380

ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.INOX. TREND, 521380

- ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430
- ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO
- ✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U
- ✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA
- ✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO
- ✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS
- ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.576 m, FONDO: 0.540 m
- ✓1 GRATINADOR DE 0.540 m DE FRENTE
- ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA
- ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR
- ✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m
- ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m
- ✓PESO: 274 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN:ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.ALUM. ECO, 521370

ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.ALUM. ECO, 521370, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.576 m, FONDO: 0.540 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.540 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 274 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS:ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.ALUM. ECO, 521370

ESTUFA CORIAT® EC-6-H-GRILL MASTER, A.ALUM. ECO, 521370

- ✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO
- ✓6 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U
- ✓3 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA
- ✓6 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO
- ✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS
- ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.576 m, FONDO: 0.540 m
- ✓1 GRATINADOR DE 0.540 m DE FRENTE
- ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA
- ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR
- ✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m
- ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m
- ✓PESO: 274 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA MULTICHEF MASTER, A.INOX. PREMIUM, 541700

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER, A.INOX. PREMIUM, 541700, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m, ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 250 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MULTICHEF MASTER, A.INOX. PREMIUM, 541700

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER, A.INOX. PREMIUM, 541700

✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430

✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO

✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m

✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA

✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m

✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE

✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA

✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR

✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U

✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA

✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO

✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS

✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m

✓PESO: 250 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA MULTICHEF MASTER, A.INOX. TREND, 541780

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER, A.INOX. TREND, 541780, ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430, ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m, ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 250 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MULTICHEF MASTER, A.INOX. TREND, 541780

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER, A.INOX. TREND, 541780

- ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430
- ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO
- ✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m
- ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA
- ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m
- ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE
- ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA
- ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR
- ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U
- ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA
- ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO
- ✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS
- ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m
- ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA
- ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m
- ✓PESO: 250 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA MULTICHEF MASTER, A.ALUM. ECO, 541770

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER, A.ALUM. ECO, 541770, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m, ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 250 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MULTICHEF MASTER, A.ALUM. ECO, 541770

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER, A.ALUM. ECO, 541770

✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO

✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO

✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m

✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA

✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m

✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE

✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA

✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR

✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U

✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA

✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO

✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS

✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m

✓PESO: 250 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.INOX. PREMIUM, 541300

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.INOX. PREMIUM, 541300, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430; CONSTA DE: ✓RESPALDO BAJO DE 0.09 m DE ALTO, ✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m, ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290m, FONDO: 0.540 m, ✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 290 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.INOX. PREMIUM, 541300

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.INOX. PREMIUM, 541300

✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430

✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO

✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA

✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m

✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m

✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE

✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA

✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR

✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290 m, FONDO: 0.540 m

✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR

✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U

✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA

✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO

✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS

✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m

✓PESO: 290 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS



## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.INOX. TREND, 541380

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.INOX. TREND, 541380, ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430, ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓RESPALDO BAJO DE 0.09 m DE ALTO, ✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m, ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.540 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290m, FONDO: 0.560 m, ✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 290 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.INOX. TREND, 541380

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.INOX. TREND, 541380

- ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430,
- ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO
- ✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA
- ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m
- ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m
- ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE
- ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA
- ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR
- ✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290 m, FONDO: 0.540 m
- ✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR
- ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U
- ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA
- ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO
- ✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS
- ✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m
- ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA
- ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m
- ✓PESO: 290 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.ALUM. ECO, 541370

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.ALUM. ECO, 541370, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE:✓RESPALDO BAJO DE 0.09 m DE ALTO, ✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m, ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.540 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290m, FONDO: 0.540 m, ✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 290 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.ALUM. ECO, 541370

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER, A.ALUM. ECO, 541370

✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO

✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO

✓1 FREIDORA EN A.INOX. TIPO 304 ESQUINAS SANITARIAS, CAP. 3 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.204 m, FONDO: 0.300 m, ALTO: 0.150 m

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 26,000 BTU/hr EN LA FREIDORA

✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.160 m, FONDO: 0.250 m, ALTO: 0.110 m

✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m

✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE

✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA

✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR

✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290 m, FONDO: 0.540 m

✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR

✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U

✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA

✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO

✓8 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓8 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL

✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS

✓9 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m

✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO

✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL

✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO

✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO

✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA

✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.960 m

✓PESO: 290 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE TURBO MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542200

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE TURBO MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542200, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430; CONSTA DE: ✓RESPALDO BAJO DE 0.09 m DE ALTO, ✓1 TINA A.INOX. TIPO 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m; ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR, ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C, ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT, ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C, ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290m, FONDO: 0.540 m, ✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 320 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE TURBO MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542200

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE TURBO MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542200

- ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430
- ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO
- ✓1 TINA EN A.INOX. TIPO 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m
- ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m
- ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR
- ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C
- ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT
- ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C
- ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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
- ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m
- ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE
- ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA
- ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR
- ✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290 m, FONDO: 0.540 m
- ✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR
- ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U
- ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA
- ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO
- ✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS
- ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m
- ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA
- ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m
- ✓PESO: 320 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE TURBO MASTER, A.INOX. TREND, 542280

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE TURBO MASTER, A.INOX. TREND, 542280, ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430, ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓RESPALDO BAJO DE 0.09 m DE ALTO, ✓1 TINA A.INOX. TIPO 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m; ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR, ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C, ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT, ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C, ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290m, FONDO: 0.540 m, ✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 320 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MULTIPLE TURBO MASTER, A.INOX. TREND, 542280

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE TURBO MASTER, A.INOX. TREND, 542280

- ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430,
- ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO
- ✓1 TINA EN A.INOX. TIPO 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m
- ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m
- ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR
- ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C
- ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT
- ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C
- ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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
- ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m
- ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE
- ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA
- ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR
- ✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290 m, FONDO: 0.540 m
- ✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR
- ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U
- ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA
- ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO
- ✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS
- ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m
- ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA
- ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m
- ✓PESO: 320 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE TURBO MASTER, A.ALUM. ECO, 542270

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE TURBO MASTER, A.ALUM. ECO, 542270, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓RESPALDO BAJO DE 0.09 m DE ALTO, ✓1 TINA A.INOX. TIPO 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m; ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR, ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C, ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT, ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C, ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR ✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290m, FONDO: 0.540 m, ✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 320 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE TURBO MASTER, A.ALUM. ECO, 542270

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE TURBO MASTER, A.ALUM. ECO, 542270

✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO  
 ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO  
 ✓1 TINA EN A.INOX. TIPÓ 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m  
 ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m  
 ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR  
 ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C  
 ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT  
 ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C  
 ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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  
 ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m  
 ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE  
 ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA  
 ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR  
 ✓1 ASADOR DE CARNES CON PARRILLA REVERSIBLE ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.290 m, FONDO: 0.540 m  
 ✓1 QUEMADOR EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr EN EL ASADOR  
 ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U  
 ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA  
 ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO  
 ✓7 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL  
 ✓7 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL  
 ✓3 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS  
 ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO  
 ✓1 HORNO GRANDE CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.660 m, FONDO: 0.590 m, ALTO: 0.420 m  
 ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO  
 ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL  
 ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO  
 ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO  
 ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA  
 ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.  
 ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m  
 ✓PESO: 320 kg  
 ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA MULTICHEF TURBO MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542300

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF TURBO MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542300, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓1 TINA A.INOX. TIPO 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m; ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR, ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C, ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT, ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C, ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 280 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MULTICHEF TURBO MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542300

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF TURBO MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542300

- ✓FABRICADA TOTALMENTE EN LÁMINA DE A.INOX. TIPO 430
- ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO
- ✓1 TINA EN A.INOX. TIPO 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m
- ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m
- ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR
- ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C
- ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT
- ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C
- ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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
- ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m
- ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE
- ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA
- ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR
- ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U
- ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA
- ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO
- ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS
- ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m
- ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA
- ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m
- ✓PESO: 280 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA MULTICHEF TURBO MASTER, A.INOX. TREND, 542380

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF TURBO MASTER, A.INOX. TREND, 542380, ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430, ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓1 TINA A.INOX. TIPO 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m; ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR, ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C, ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT, ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C, ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 280 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MULTICHEF TURBO MASTER, A.INOX. TREND, 542380

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF TURBO MASTER, A.INOX. TREND, 542380

- ✓FRENTE, COSTADOS Y CHAROLAS EN A.INOX. TIPO 430
- ✓ESTRUCTURA INTERIOR Y RESPALDO POSTERIOR EN LÁMINA DE ACERO ALUMINIZADO
- ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO
- ✓1 TINA EN A.INOX. TIPO 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m
- ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m
- ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR
- ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C
- ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT
- ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C
- ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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
- ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m
- ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE
- ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA
- ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR
- ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U
- ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA
- ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO
- ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL
- ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS
- ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m
- ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO
- ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL
- ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO
- ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO
- ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA
- ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m
- ✓PESO: 280 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## DESCRIPCIÓN: ESTUFA MULTICHEF TURBO MASTER, A.ALUM. ECO, 542370

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF TURBO MASTER, A.ALUM. ECO, 542370, ✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO; CONSTA DE: ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO, ✓1 TINA A.INOX. TIPO 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m; ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m, ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR, ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C, ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT, ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C, ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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, ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m, ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE, ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA, ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR, ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U, ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA, ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO, ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL, ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m, ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO, ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL, ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO, ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO, ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA, ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX., ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m, ✓PESO: 280 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

## CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MULTICHEF TURBO MASTER, A.ALUM. ECO, 542370

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF TURBO MASTER, A.ALUM. ECO, 542370

✓FABRICADA TOTALMENTE EN ACERO ALUMINIZADO  
 ✓1 RESPALDO BAJO DE 0.090 m DE ALTO  
 ✓1 TINA EN A.INOX. TIPO 304 CAP. DE 8 L DE ACEITE, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.167 m, FONDO: 0.537 m, ALTO: 0.170 m  
 ✓1 CANASTILLA NIQUELADA CON ASA PLASTIFICADA, MEDIDA INTERIOR: FRENTE: 0.120 m, FONDO: 0.320 m, ALTO: 0.110 m  
 ✓1 QUEMADOR RECUPERACIÓN INMEDIATA EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr EN EL FREIDOR  
 ✓1 TERMOSTATO RX DE ACCIÓN INSTANTÁNEA, CON RANGO DE 100 A 220°C  
 ✓1 VÁLVULA DE SEGURIDAD ELECTROMECÁNICA MILLIVOLT  
 ✓1 CONTROL HI-LIMIT DE PROTECCIÓN TÉRMICA CALIBRADO A 232°C  
 ✓ZONA FRÍA AL FONDO QUE 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  
 ✓1 PLANCHA COLD ROLLED STEEL 3/4" DE ESPESOR, ÁREA ÚTIL DE: FRENTE: 0.504 m, FONDO: 0.560 m  
 ✓1 GRATINADOR DE 0.435 m DE FRENTE  
 ✓2 QUEMADORES EN "U" A.INOX. DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA  
 ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR  
 ✓4 QUEMADORES ABIERTOS OCTAGONALES CON TAPA DESMONTABLE EN HIERRO FUNDIDO DE 30,000 BTU/hr C/U  
 ✓2 PARRILLAS SUPERIORES EN HIERRO FUNDIDO MONTADAS SOBRE CUBIERTA SEMI-SELLADA  
 ✓4 PILOTOS INDIVIDUALES EN A. INOX. CON CABEZA ROSCABLE TIPO HONGO  
 ✓6 VÁLVULAS DE AJUSTE FLAMA PILOTO IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL  
 ✓6 VÁLVULAS GAS IMPORTADAS, CERTIFICADAS CSA USO COMERCIAL  
 ✓2 CHAROLAS PARA CAPTAR ESCURRIMIENTOS BAJO LAS PARRILLAS  
 ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO  
 ✓1 HORNO MEDIANO CON MEDIDA INTERIOR DE: FRENTE: 0.470 m, FONDO: 0.540 m, ALTO: 0.420 m  
 ✓2 PARRILLAS NIQUELADAS DENTRO DEL HORNO  
 ✓1 TERMOSTATO IMPORTADO, RANGO DE 100 A 300°C, CON VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA, CERTIFICADO CSA USO COMERCIAL  
 ✓1 QUEMADOR TUBULAR EN A.INOX. DE 36,000 BTU/hr DENTRO DEL HORNO  
 ✓1 PUERTA DE HORNO CON BISAGRAS Y EMPAQUE PERIMETRAL PARA CIERRE HERMÉTICO  
 ✓2 GABINETES CON PUERTA BAJO EL FREIDOR Y LA PLANCHA  
 ✓4 PATAS TUBULARES NIVELADORAS EN A.INOX.  
 ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.880 m, ALTO: 0.960 m  
 ✓PESO: 280 kg  
 ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS