

DESCRIPCIÓN: ESTUFA MINICHEF DE MESA MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542400

ESTUFA CORIAT® MINICHEF DE MESA MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542400, ✓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" EN 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, ✓6 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 112 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MINICHEF DE MESA MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542400

ESTUFA CORIAT® MINICHEF DE MESA MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542400

✓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" EN 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

✓6 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m

✓PESO: 112 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: ESTUFA MINICHEF DE MESA MASTER, A.INOX. TREND, 542480

ESTUFA CORIAT® MINICHEF DE MESA MASTER, A.INOX. TREND, 542480, ✓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" EN 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, ✓6 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 112 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MINICHEF DE MESA MASTER, A.INOX. TREND, 542480

ESTUFA CORIAT® MINICHEF DE MESA MASTER, A.INOX. TREND, 542480

- ✓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" EN 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
- ✓6 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m
- ✓PESO: 112 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: ESTUFA MINICHEF DE MESA MASTER, A.ALUM. ECO, 542470

ESTUFA CORIAT® MINICHEF DE MESA MASTER, A.ALUM. ECO, 542470, ✓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" EN 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, ✓6 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 112 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: MINICHEF DE MESA MASTER, A.ALUM. ECO, 542470

ESTUFA CORIAT® MINICHEF DE MESA MASTER, A.ALUM. ECO, 542470

✓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" EN 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

✓6 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.200 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m

✓PESO: 112 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN:ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542500

ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542500, ✓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" EN 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, ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 148 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS:ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542500

ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.INOX. PREMIUM, 542500

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

✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR

✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m

✓PESO: 148 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN:ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.INOX. TREND, 542580

ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.INOX. TREND, 542580, ✓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, ✓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" EN 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, ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 148 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS:ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.INOX. TREND, 542580

ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.INOX. TREND, 542580

- ✓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" EN A.INOX DE 27,000 BTU/hr C/U EN LA PLANCHA
- ✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR
- ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO
- ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m
- ✓PESO: 148 kg
- ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN:ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.ALUM. ECO, 542570

ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.ALUM. ECO, 542570, ✓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, ✓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" EN 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, ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 148 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS:ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.ALUM. ECO, 542570

ESTUFA CORIAT® EC-6-GRILL DE MESA MASTER, A.ALUM. ECO, 542570

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

✓1 CHAROLA PARA CAPTAR LOS ESCURRIMIENTOS DEL GRATINADOR

✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.460 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m

✓PESO: 148 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: ESTUFA MULTICHEF MASTER DE MESA, A.INOX. PREMIUM, 542100

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER DE MESA, A.INOX. PREMIUM, 542100, ✓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" EN 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, ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 140 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MULTICHEF MASTER DE MESA, A.INOX. PREMIUM, 542100

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER DE MESA, A.INOX. PREMIUM, 542100

✓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" EN 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

✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m

✓PESO: 140 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: ESTUFA MULTICHEF MASTER DE MESA, A.INOX. TREND, 542180

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER DE MESA, A.INOX. TREND, 542180, ✓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" EN 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, ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 140 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MULTICHEF MASTER DE MESA, A.INOX. TREND, 541480

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER DE MESA, A.INOX. TREND, 541280

✓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" EN 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

✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m

✓PESO: 140 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: ESTUFA MULTICHEF MASTER DE MESA, A.ALUM. ECO, 542170

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER DE MESA, A.ALUM. ECO, 542170, ✓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" EN 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, ✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 140 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: ESTUFA MULTICHEF MASTER DE MESA, A.ALUM. ECO, 542170

ESTUFA CORIAT® MULTICHEF MASTER DE MESA, A.ALUM. ECO, 542170

✓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" EN 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

✓7 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.520 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m

✓PESO: 140 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.INOX. PREMIUM, 541200

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.INOX. PREMIUM, 541200, ✓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" EN 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, ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 160 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.INOX. PREMIUM, 541200

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.INOX. PREMIUM, 541200

✓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" EN 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

✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m

✓PESO: 160 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.INOX. TREND, 541280

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.INOX. TREND, 541280, ✓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" EN 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, ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 160 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.INOX. TREND, 541280

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.INOX. TREND, 541280

✓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" EN 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: 0.560 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

✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m

✓PESO: 160 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

DESCRIPCIÓN: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.ALUM. ECO, 541270

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.ALUM. ECO, 541270, ✓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" EN 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, ✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO, ✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m, ✓PESO: 160 kg, ✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS

CARACTERÍSTICAS: ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.ALUM. ECO, 541270

ESTUFA CORIAT® MULTIPLE MASTER DE MESA, A.ALUM. ECO, 541270

✓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" EN 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

✓8 PERILLAS ZINC CON AISLAMIENTO TÉRMICO EN SILICÓN ROJO

✓MEDIDAS EXTERIORES TOTALES: FRENTE: 1.710 m, FONDO: 0.810 m, ALTO: 0.310 m

✓PESO: 160 kg

✓INCLUYE KIT DE ESPREAS PARA CONVERSIÓN DE GAS