







ER-1185/2011

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h	Peso
				(Gas L.P.)	
CV-4 MASTER	4	36,289	144,000	2.73	165 kg

* Comiato Mejores ideas para cocinar

GS-0009/2011

La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.
El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.



Línea Master



Mejores ideas para cocinar www.servinox.com.mx







¡Checa tu Catálogo en Línea! www.servinox.com.mx

• INSUPERABLE PODER CALORÍFICO •

Ideales para la producción de fast food.

- Plancha de cold rolled steel.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- Pilotos individuales en acero inoxidable.
- · Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Charola para recolección de aceite.
- Incluyen kit de espreas para conversión de gas.





/ServinoxTodoParaTuNegocio (ServinoxAceros (Servinox GDL)

CV-4 MASTER







OPCIONAL: Base estructural o Kit de patas tubulares.

