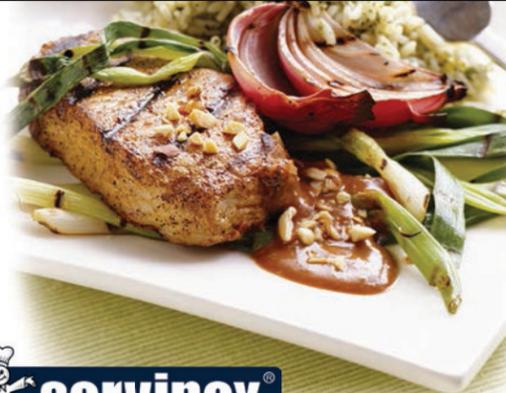


DIMENSIONES ESTUFA EC-6-H-GRILL MASTER A GAS DE CORI AT®



Distribuidor Master Autorizado



Línea Master



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EC-6-H-GRILL MASTER	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
6 quemadores octagonales	45,361	180,00 0	3.13	
3 quemadores tubulares	27,216	108,00 0	2.04	
TOTAL	72,577	288,000	5.17	274 kg



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.



Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
 Tel. (33) 3345 0650 ventas@servinox.com.mx

Mejores ideas para cocinar

www.servinox.com.mx

ESTUFA EC-6-H-GRILL MASTER

• PARRILLAS • PLANCHA • GRATINADOR • HORNO •

¡Máxima eficiencia a su servicio!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 6 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido.
- 6 pilotos individuales en acero inoxidable 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.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.576 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.540 m de frente, con charola para captar los escurrimientos.
- 9 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno grande, medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m con 2 parrillas niqueladas.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U. /hr.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

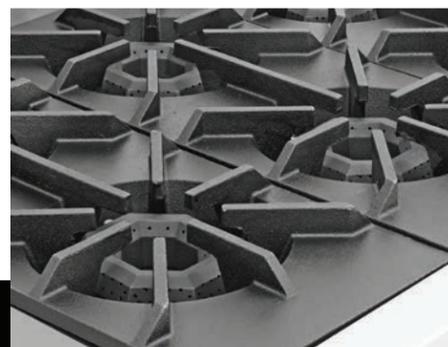
A.INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

Robustas parrillas súper resistentes desmontables para facilitar la limpieza.



Horno mucho más productivo. ¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



Su diseño ergonómico permite aprovechar los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.

