



Mejores ideas para cocinar®

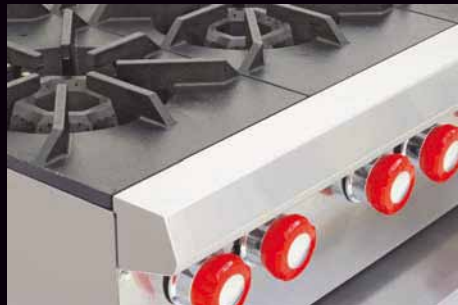
PARRILLA PCV-4 MASTER

• INSUPERABLE PODER CALORÍFICO •



Distribuidor Master Autorizado

Ideales para saltear, flambear, pochar, brasear, estofar y cocinar en recipientes no mayores de 30 cm de diámetro,



Robustas parrillas superiores fabricada en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza.

Nuevos quemadores octagonales ahora con mayor eficiencia, mejor calidad de flama y gran poder calorífico de 30,000 B.T.U./h c/u.



Nuevas perillas con exclusivo diseño.

Mayor higiene gracias a su charola antiescurrimientos.



VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

VERSIÓN A.INOX.TREND

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

VERSIÓN A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

¡Checa tu Catálogo en Línea!

www.servinox.com.mx



Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209 ventas@servinox.com.mx

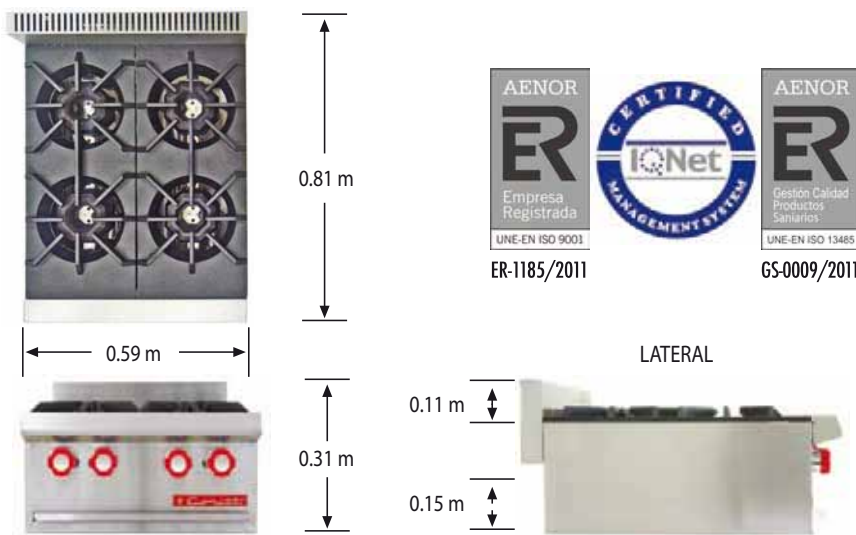
CARACTERÍSTICAS

- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 charolas para recolección de escurrimientos.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.590 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 58 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.
- OPCIONAL: patas en acero inoxidable de 0.60 m de alto.

DIMENSIONES:



Distribuidor Master Autorizado



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Peso	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h (Gas L.P.)
PC-4	58 kg	4	21,100	120,000	0.376

* 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

 Mejores ideas para cocinar*



Mejores ideas para cocinar
www.servinox.com.mx

Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209 ventas@servinox.com.mx