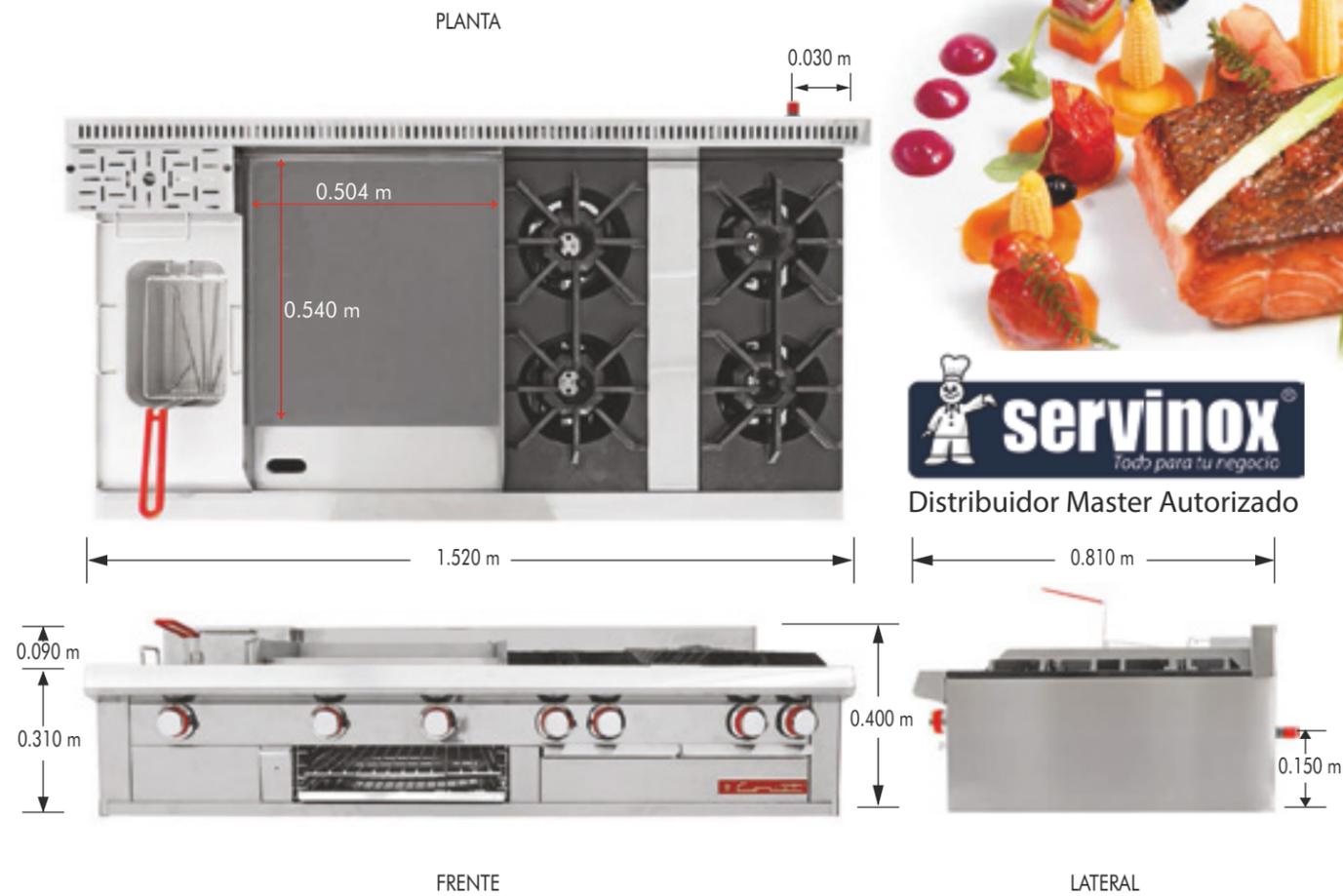


DIMENSIONES ESTUFA MULTICHEF MASTER DE MESA A GAS DE CORIAT®



Línea Master



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MULTICHEF MASTER DE MESA	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
4 quemadores octagonales	30,241	120,000	1.43	
3 quemadores tubulares	24,697	98,000	1.89	
TOTAL	54,938	218,000	3.32	140 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



Mejores ideas para cocinar
www.servinox.com.mx

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



Mejores ideas para cocinar*



Distribuidor Master Autorizado

¡Checa tu Catálogo en Línea!

www.servinox.com.mx



MULTICHEF MASTER DE MESA

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • PARRILLAS •

Perfecta para grandes emprendedores.

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Freidora, tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente, con charola para captar escurrimientos.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con charolas para captar escurrimientos.
- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 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.



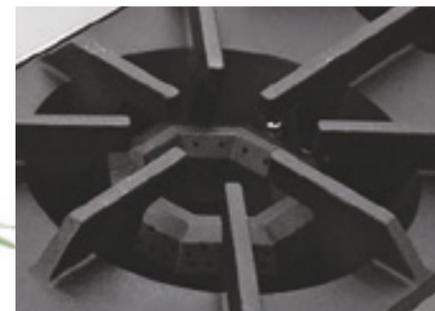
Prepare gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



Plancha con exclusivo sistema para recolectar grasa y residuos.



Se aprovechan los mismos quemadores para un gratinado perfecto.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables, facilitan la limpieza.



OPCIONAL:
Base estructural o
Kit de patas tubulares.



Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100

Tel. (33) 3345 0650 ventas@servinox.com.mx



/ServinoxTodoParaTuNegocio



@servinoxAceros



/Servinox GDL