

DIMENSIONES ESTUFA MÚLTIPLE MASTER A GAS DE CORI AT®



Distribuidor Master Autorizado



Línea Master



MÚLTIPLE MASTER

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| MÚLTIPLE MASTER          | Kcal/h | B.T.U./h | Cons. kg/h<br>(Gas L.P.) | Peso   |
|--------------------------|--------|----------|--------------------------|--------|
| 4 quemadores octagonales | 30,241 | 120,000  | 2.09                     |        |
| 5 quemadores tubulares   | 42,841 | 170,000  | 3.25                     |        |
| TOTAL                    | 73,082 | 290,000  | 5.34                     | 290 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](http://www.servinox.com.mx)

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

# ESTUFA MÚLTIPLE MASTER

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • ASADOR • PARRILLAS • HORNO •

¡Seis equipos en uno, éxito total en su negocio!

- 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.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- 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 parrilla niquelada y charola para captar escurrimientos.
- Asador con parrilla reversible, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m, con charola para captar escurrimientos.
- Cama de piedra refractaria.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr.
- 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.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 9 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno grande con medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y con 2 parrillas niqueladas en el interior.
- 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.
- 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y la plancha.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponible 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.



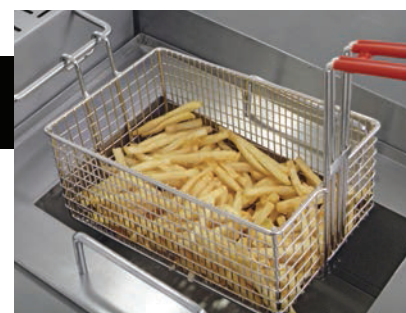
Plancha con exclusivo sistema para recolectar grasa y residuos

Por su diseño ergonómico se aprovechan los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.

Utiliza piedra volcánica en lugar de carbón, esto le garantiza calor constante y uniforme, además de que es reutilizable.

Robustas parrillas súper resistentes, desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con mayor eficiencia, mejor calidad de flama y con gran poder calorífico.

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



Prepare una gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



/ServinoxTodoParaTuNegocio



@servinoxAceros



/Servinox GDL