



Mejores ideas para cocinar®

ESTUFA EC-6-H-GRILL

• ESTUFA • PLANCHA • GRATINADOR • HORNO •



Distribuidor Master Autorizado

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



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

Horno mucho más productivo por su interior en acero inoxidable y puerta con cierre hermético.



¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.

Plancha totalmente sellada, con exclusivo sistema recolector que evita el escurrimiento de grasa al interior del equipo.



El diseño ergonómico del equipo, permite aprovechar los mismos quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



Modernos y eficientes quemadores tipo U, poder calorífico de 25,000 B.T.U./h.

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.



¡Le enseñamos como aprovechar su equipo al máximo!

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 ESTUFA COMERCIAL EC-6-H-GRILL A GAS DE CORIAT®

- 1 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.
- 1 plancha de cold rolled steel área útil de: frente: 0.576 m, fondo: 0.344 m.
- 1 gratinador de 0.540 m de frente.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr cada uno en la plancha.
- 1 charola para captar los escurrimientos del gratinador.

- 9 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 horno grande con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro del horno.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr dentro del horno.
- 1 puerta de horno con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.460 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 274 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

DIMENSIONES



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EC-6-H-GRILL	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)
6 quemadores abiertos	45,360	180,000	4.36
2 quemadores plancha	12,600	50,000	0.72
1 quemador horno	6,300	25,000	0.36
TOTAL	64,260	255,000	5.44



* 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.



Estufa EC-6-H-GRILL = Cocina + Asa + Gratina + Hornea +

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