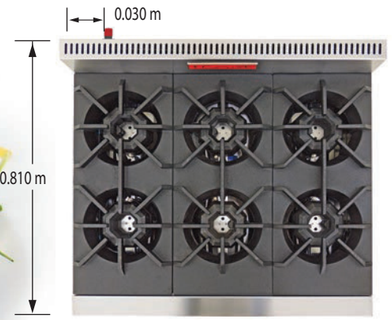
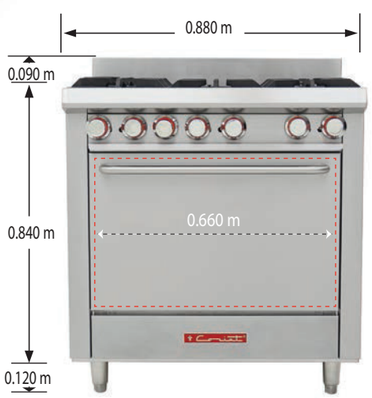
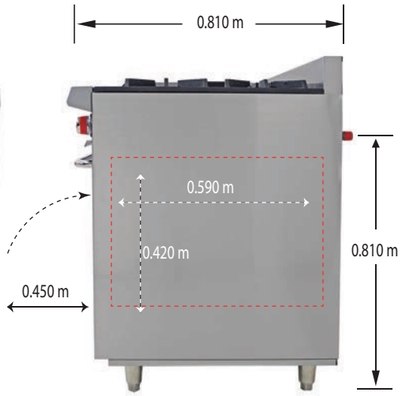
DIMENSIONES ESTUFAS EC-6-HG MASTER A GAS DE CORI AT®

PLANTA





FRENTE



LATERAL

servinox®
Todo para tu negocio
Distribuidor Master Autorizado

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EC-6-HG MASTER	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
6 quemadores octagonales	45,36 1	180,00 0	3.13	
1 quemador tubular	9,072	36,00 0	0.68	
TOTAL	54,433	215,000	3.81	165 kg

AENOR ER Empresa Registrada UNE-EN ISO 9001 — ER-1185/2011

IQNet CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM

AENOR ER Gestión Calidad Productos Sanitarios UNE-EN ISO 13485 — GS-0009/2011

¡Checa tu Catálogo en Línea!

www.servinox.com.mx

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.

Cori at®
Mejores ideas para cocinar®

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

Cori at®

Línea Master

ESTUFA EC-6-HG MASTER

Mejores ideas para cocinar®

www.servinox.com.mx

Coniat®
Mejores ideas para cocinar®

servinox®
Todo para tu negocio
Distribuidor Master Autorizado

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

ESTUFA COMERCIAL EC-6-HG MASTER

• P A R R I L L A S • H O R N O •

¡Excelencia calorífica a su servicio!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- Parrillas superiores en hierro fundido.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Charolas para captar escurrimientos.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno con puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y 2 parrillas niqueladas dentro.
- 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.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluyen kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

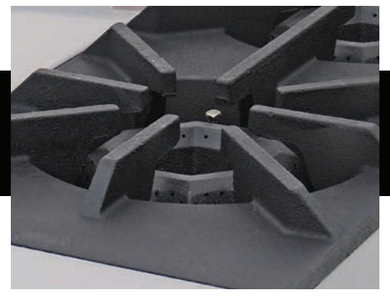
A.INOX.TREND

- 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.

EC-6 GM MASTER



Robustas parrillas súper resistentes, desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con mayor eficiencia.

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

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

/ServinoxTodoParaTuNegocio @servinoxAceros /Servinox GDL