



Mejores ideas para cocinar®

ESTUFA EC-6-HG MASTER

- EXCELENCIA CALORÍFICA A SU SERVICIO •

¡Póngale velocidad a sus ganancias!

Con la Estufa EC-4-HM, usted puede cocinar y hornear miles de platillos.



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



Hornos mucho más productivos por su interior en acero inoxidable y puerta con cierre hermético.

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



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



¡Le enseñamos como aprovechar su equipo al máximo!



Distribuidor Master Autorizado

¡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

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.

CARACTERÍSTICAS ESTUFAS EC-6-HG 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 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 charolas para captar escurrimientos.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- 1 horno grande, 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: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 165 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



DIMENSIONES:

EC-6-HG

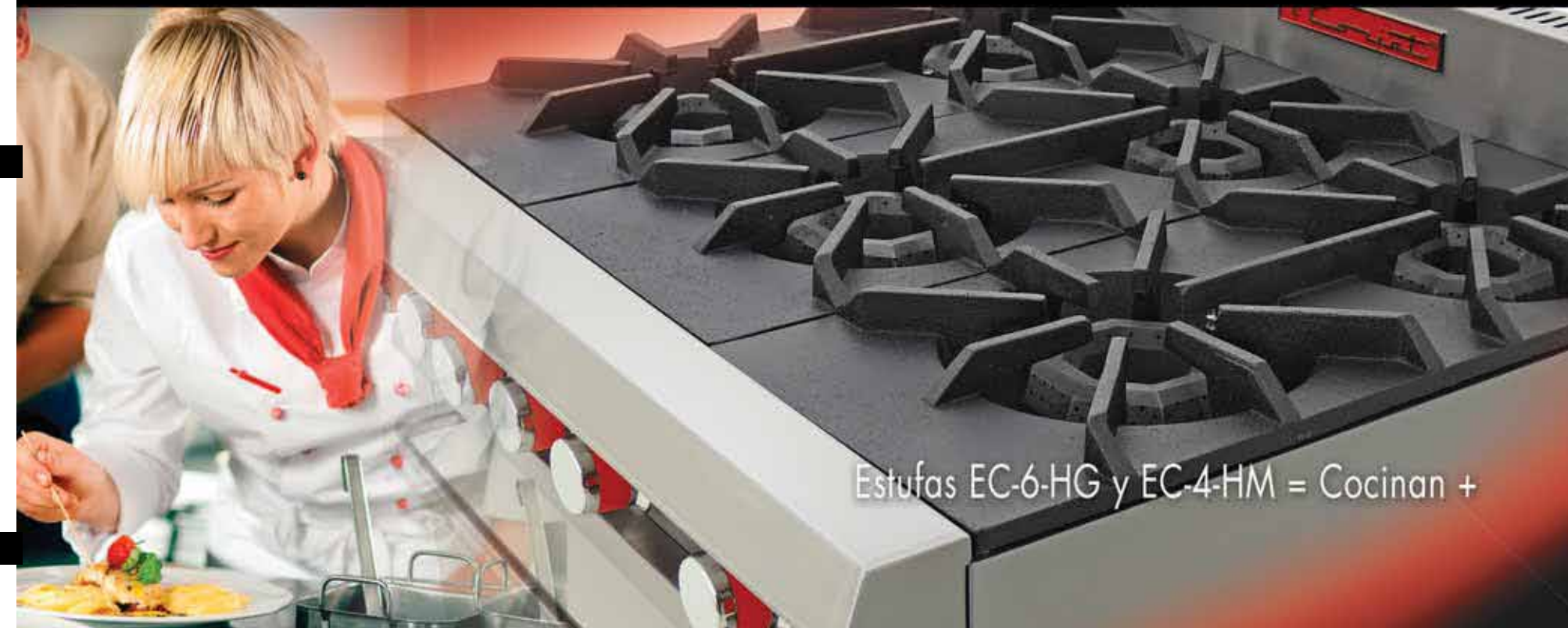


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EC-6-HG	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)
6 quemadores abiertos	45,360	180,000	4.36
1 quemador horno	6,300	25,000	0.36
TOTAL	51,660	205,000	4.72

* 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.



Estufas EC-6-HG y EC-4-HM = Cocinan +

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