



UNIVERSAL STD

ESTUFA CONFREIDORA, PLANCHA, GRATINADOR, ASADOR, PARRILLAS Y HORNO.

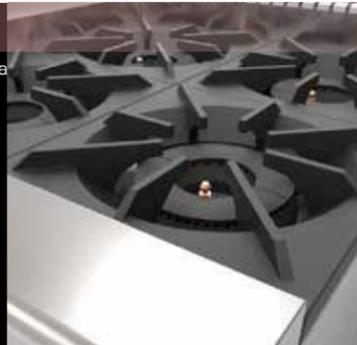
FREIDORA

- Tina de acero inoxidable con esquinas sanitarias con capacidad para 4 litros de aceite; (Medida interior: Frente: 238 mm, Fondo: 298 mm, Altura: 150 mm.)
- Canastilla niquelada con asa plastificada (Medida interior: Frente: 210 mm, Fondo: 250 mm, Altura: 110 mm.)
- Quemador tubular en acero inoxidable de 15,000 B.T.U./h.
- 1 gabinete con puerta bajo la freidora.



PARRILLAS

- Quemadores Tipo Cúpula de hierro fundido con cabeza desmontable para fácil limpieza, con capacidad de 30,000 btu/hr recubiertos con pintura de alto calor.
- Parrillas de 12" x 12" de hierro fundido y recubiertas con pintura de alto calor.
- Soportes de parrillas y soportes de quemadores fabricados en Lámina Aluminizada.
- Charola para captar escumamientos de Acero Inoxidable



PLANCHA

- Plancha Cold Rolled Steel A-36 de 1/2" de espesor pulida a grado sanitario.
- Área útil: Frente: 445mm, Fondo: 505 mm. (Universal PD: Frente: 610 mm, Fondo: 505mm)
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 20,000 B.T.U./h cada uno.
- Guardas, Cerchas Protectoras de plancha en acero inoxidable Calibre 14.
- Frente de plancha con embutido para mayor facilidad en el drenaje.



HORNO

- Interior completamente fabricado en Acero Inoxidable
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 20,000 B.T.U./h.
- 2 parrillas cromadas en 5 niveles diferentes
- Medidas interiores: 665 frente x 580 fondo x 365 altura (mm).



GRATINADOR

- Parrilla niquelada para ubicar en 3 niveles diferentes.
- Medida interior: Frente: 442 mm, Fondo: 671 mm, Altura: 490 mm.)
- Charola para captar escurrimientos.



EXTRAS

- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Válvulas gas certificadas CSA uso comercial.
- Nuevo diseño en perillas de quemadores.
- 4 Patas Niveladoras completamente robustas de acero inoxidable.
- Pilotos individuales de tubo de cobre con Esprea Tipo Capuchón de Acero Inoxidable
- Equipo fabricado en Acero Inoxidable 430 con Acabado P3 con refuerzos y soportería fabricada en Lámina Aluminizada.
- Incluye Kit de Espreas para Conversión de Gas.



ASADOR

- Parrilla reversible en hierro fundido.
- Área útil: Frente: 315 mm, Fondo: 605 mm.
- Cama de piedra en hierro fundido.
- Costal con Piedra Volcánica para un mejor asado.
- Quemador Tipo Flauta de acero inoxidable con capacidad de 13,000 B.T.U./h.



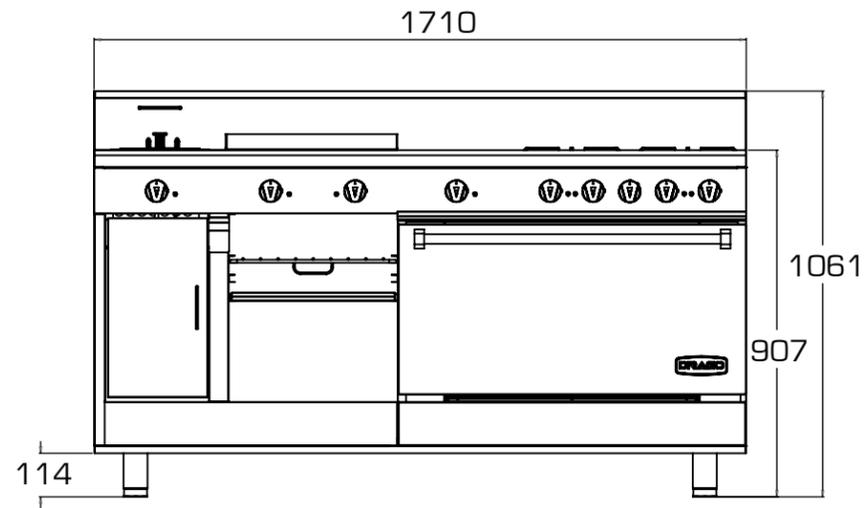
CONEXIÓN

- Equipos a Baja Presión
- Presión requerida Gas LP 11" Columna de Agua
- Presión requerida Gas Natural 5" Columna de Agua
- Entrada Principal de Gas 3/4" NPT Macho.

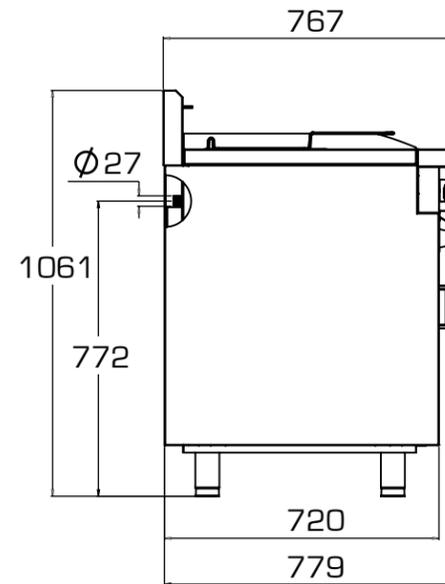


D IMENSIONES GENERALES

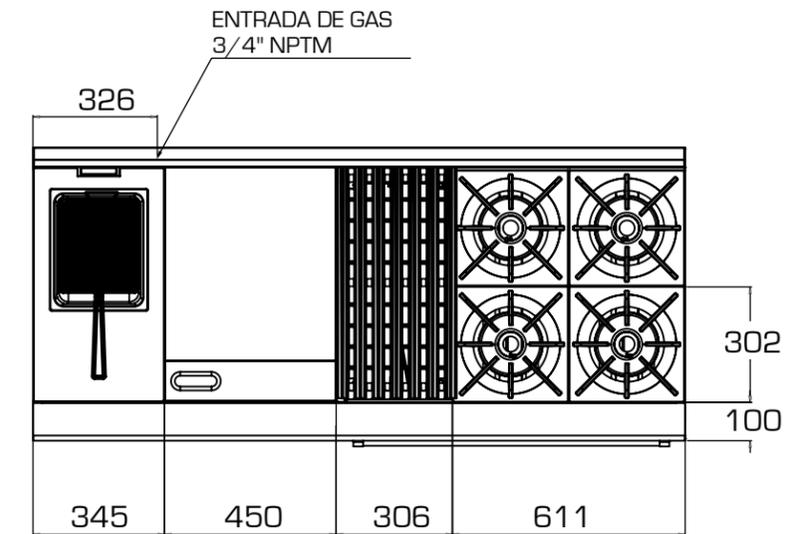
VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR

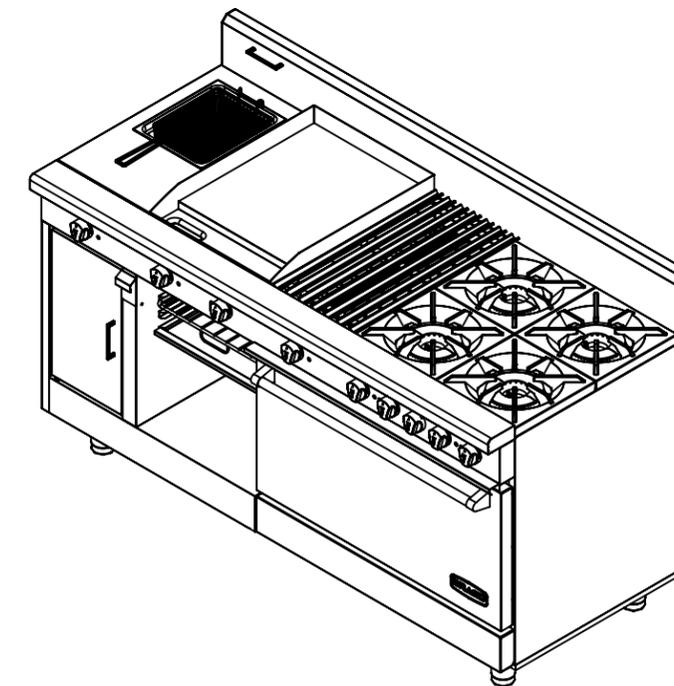


*Acotaciones en mm

Instalación de conexión al gas:

- Equipos a baja presión
- Presión requerida Gas L P 11" Columna de Agua
- Presión requerida Gas Natural 5" Columna de Agua
- Entrada principal de gas 3/4" NP T macho.
- Consumo total del equipo: 208,500 BTU's/Hr

CODIGO	PESO DEL EQUIPO (KG)	PESO DEL EQUIPO ENHUACALADO (KG)	MEDIDAS DEL EQUIPO ENHUACALADO			m3
			ANCHO mm	LARGO mm	ALTO mm	
UNIVERSAL STD	254	329	895	1810	1150	1.86



Av. La Paz #930-A, Col. Centro, C.P. 44100, Guadalajara, Jal.

☎ 33-1580-9989 📞 WA. 33-1780-8647

ventas@servinox.com.mx www.servinox.com.mx

