

CARACTERÍSTICAS GENEALES

- Costados y frente en acero inoxidable.
- Patas Robustas de 4" de Acero Inoxidable con placa de sujeción soldada.
- Válvulas de Gascertificadas por CSA.
- Termostato de seguridad para el horno.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.
- Puerta de homo con bisagras.
- Gasket de fibra de vidrio para evitar pérdidas de calor en horno.





HORNO

- Interior fabricado en lámina alumini zada
- 2 parrillas cromadas en 5 niveles diferentes
- Que mador Potente de 51 mm de diámetro de acero inoxi dable con capacidad calorífica de 20,000btu/hr
- Medidas interiores: 665 frente x 580 fon do x 365 altura (mm).
- Termostato importado, rango de 100a 300°C, con válvul a de æguridad integrada.



PARRLLAS

- Que madores Tipo Cúpul a para fácil limpieza de hierro fundido, con capacidad de 30,000 btu/hr reubiertos 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.





EXTRAS

- Panel superior de 10 cm de ancho para zon a de emplatado.
- Nuevo diseño en perillas de quemadores.





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

TEL. (33)1580.9989 ventas@servinox.com.mx www.servinox.com.mx

© WA. 33·1780·8647







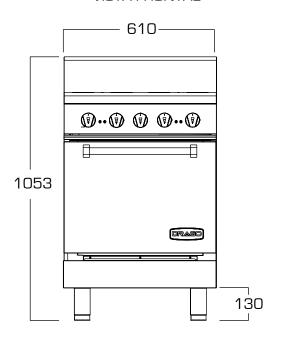




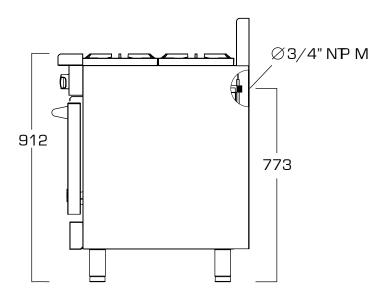


DIMENSIONES GENERALES

VISTA FRONTAL

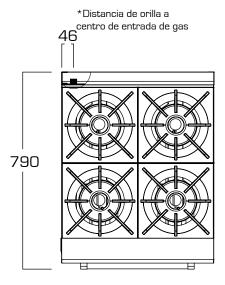


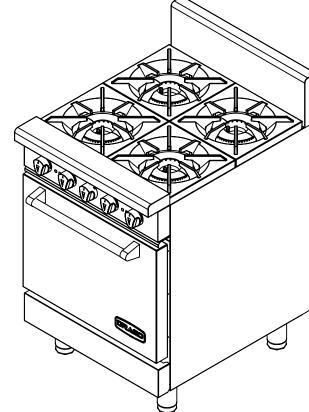
VISTA LATERAL



*Acotaciones en mm

VISTA SUPERIOR





Instalación de conexión al gas:

- Equipos a baja presión
- Presión requerida gas lp 11" Columna de Agua
- Presión requerida gas natural 5" Columna de Agua
- Entrada principal de gas ¾" NP T macho.
- Consumo total del equipo: 100,000 BTU's/Hr

codigo	PESO DEL EQUIPO (KG)	PESO DEL EQUIPO ENHUACALADO (KG)	MEDIDAS DEL EQUIPO ENHUACALADO			m3
			ANCHO mm	LARGO mm	ALTO mm	IIIO
CG-41	133	165	895	735	1150	0. <i>7</i> 6



