



Mejores ideas para cocinar®

ESTUFA MINICHEF

• ESTUFA • PLANCHA • GRATINADOR • HORNO •



Distribuidor Master Autorizado

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

¡Ponga su propio negocio y gane desde el primer día!

Cocine, ase, gratine y hornee 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.



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



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.



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



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

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

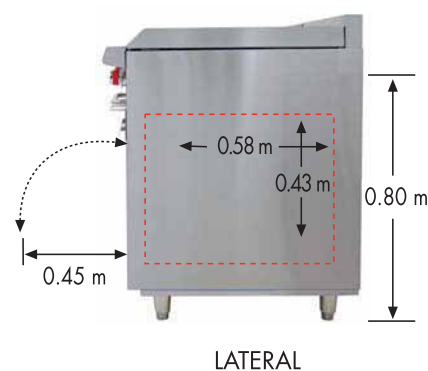
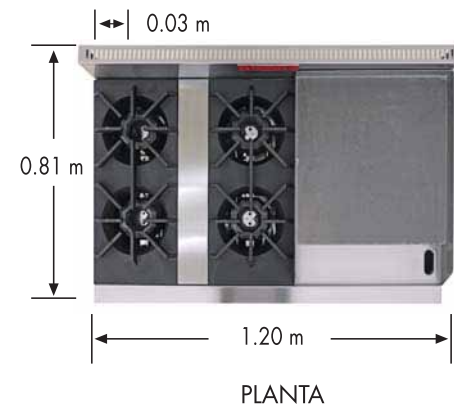
- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CARACTERÍSTICAS ESTUFA MINICHEF A GAS DE CORIAT®

- Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido, súper resistentes.
- 4 potentes quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable.
- Perillas metálicas con válvulas importadas y certificado CGA para uso industrial.
- Plancha fabricada en cold rolled steel (área útil): 0.504 m frente, 0.540 m fondo.
- Gratinador: 0.435 m frente, con parrilla niquelada y charola antiescurrimientos.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- Horno multifuncional mediano (medidas interiores): 0.47m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra y empaque perimetral para cierre hermético.
- Termostato importado de 100° a 300°C, certificado CGA para uso industrial y con válvula de seguridad integrada.
- Potente quemador tipo U en acero inoxidable.
- Peso: 195 kg.

DIMENSIONES



* 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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MINICHEF	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h (Gas L.P.)
4 quemadores abiertos	30,240	120,000	2.04
1 quemador plancha	6,300	25,000	0.43
1 quemador horno	6,300	25,000	0.43
TOTAL	42,840	170,000	2.90



Distribuidor Master Autorizado



Minichef = 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