

DIMENSIONES ESTUFA MULTICHEF MASTER A GAS DE CORI AT®



Línea Master



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MULTICHEF MASTER	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
4 quemadores octagonales	30,24 1	120,00 0	2.08	
4 quemadores tubulares	33,769	134,00 0	2.57	
<b>TOTAL</b>	<b>64,010</b>	<b>254,000</b>	<b>4.65</b>	<b>250 kg</b>



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.



Mejores ideas para cocinar  
[www.servinox.com.mx](http://www.servinox.com.mx)

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



## ESTUFA MULTICHEF MASTER

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • PARRILLAS • HORNO •

**¡Cinco equipos en uno!**

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Freidora en acero inoxidable tipo 304: esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente, con parrilla niquelada y charola para captar escurrimientos.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con charolas para captar escurrimientos.
- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno mediano con medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m, con 2 parrillas niqueladas en el interior.
- 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.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y la plancha.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponible 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.

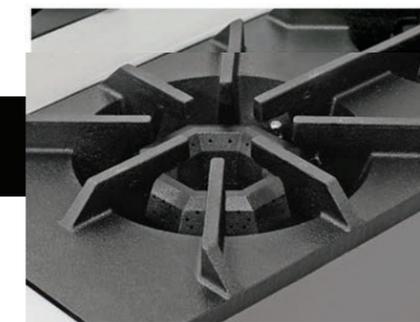


**Horno mucho más productivo.  
¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles,  
aves, pescados, carnes, pasta, etc.**



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.

Por su diseño ergonómico se aprovechan los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con gran poder calorífico.



Prepare una gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



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



/ServinoxTodoParaTuNegocio



@servinoxAceros



/Servinox GDL