



En la freidora puede preparar una gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento. No se mezclan olores ni sabores.



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

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



Horno mucho más productivo por su interior en acero inoxidable y puerta con cierre hermetico.

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



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



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



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 MULTICHEF 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 mandos en polipropileno rojo con válvulas importadas, certificado CGA para uso industrial.
- Plancha fabricada en cold rolled steel (área útil): 0.504 m frente, 0.540 m fondo.
- Freidora con capacidad para 3 litros de aceite y canastilla niquelada con mango plastificado (medidas interiores): 0.16 m frente, 0.25 m fondo, 0.11 m alto.
- Gratinador: 0.435 m frente, con parrilla niquelada y charola antiescurrimientos.
- Horno multifuncional mediano (medidas interiores): 0.47m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas y puerta con bisagra y empaque perimetral para cierre hermético.
- Termostato importado de 100° a 300°C, certificado CGA para uso industrial, con válvula de seguridad integrada.
- Potente quemador tipo U en acero inoxidable.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Peso: 290 kg.

DIMENSIONES



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MULTICHEF	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 freidora	3,780	15,000	0.26
1 quemador horno mediano	6,300	25,000	0.43
TOTAL	46,620	185,000	3.16



* 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.



Distribuidor Master Autorizado



Estufa Multichef = Cocina + Asa + Fríe + 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