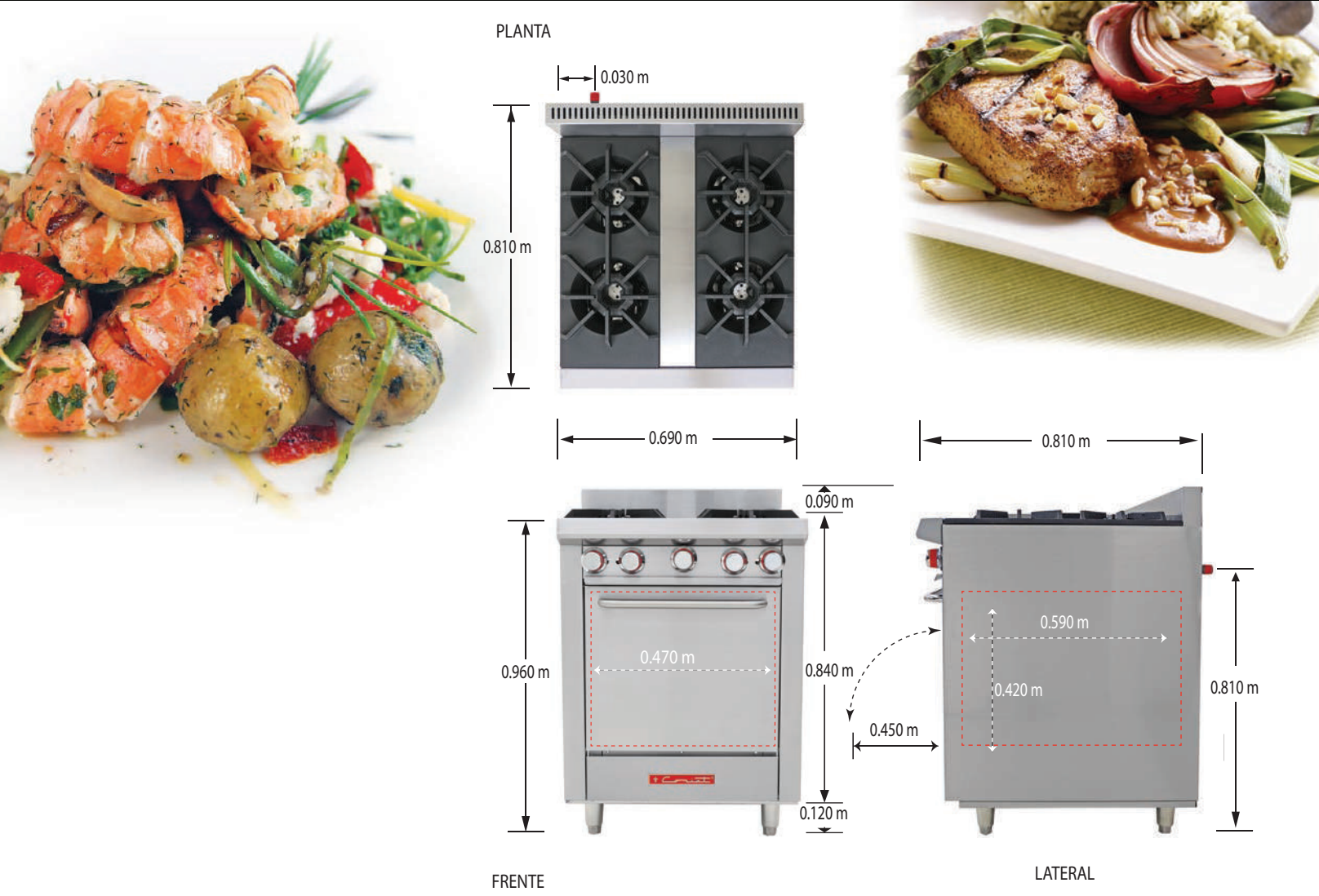


DIMENSIONES ESTUFAS EC-4-HM MASTER A GAS DE CORI AT®



Línea Master



ESTUFA EC-4-HM MASTER

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EC-4-HM MASTER	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
4 quemadores octagonales	30,24 0	120,00 0	2.09	
1 quemador tubular	9,072	36,00 0	0.68	
TOTAL	39,312	156,000	2.77	137 kg



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®



ESTUFA COMERCIAL EC-4-HM MASTER

• P A R R I L L A S • H O R N O •

¡Excelencia calorífica a su servicio!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- Parrillas superiores en hierro fundido.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Charolas para captar escurrimientos.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno con puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluyen kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

A.INOX.TREND

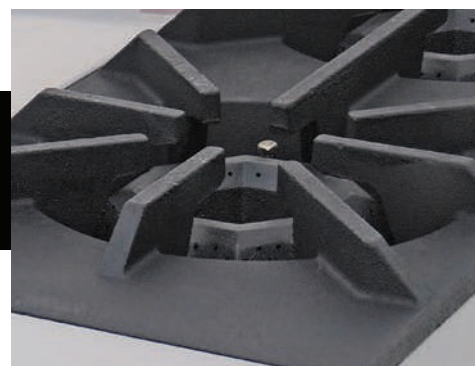
- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



EC-4-HM MASTER



Robustas parrillas súper resistentes, desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con mayor eficiencia.



Hornos mucho más productivos. ¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.