

COMALES COMERCIALES

EN ACERO INOXIDABLE T-201



Los comales comerciales INMEZA es una de las piezas claves para su cocina, de aquí saldrá gran parte ya que es el lugar donde podrá preparar una variedad de alimentos como ejemplo unas deliciosas totillas ellas a mano, o las famosas gorditas rellenas de múltiples guisados, hasta un pescado empapelado en aluminio y podrá utilizarla para todo tipo de creaciones en su cocina.

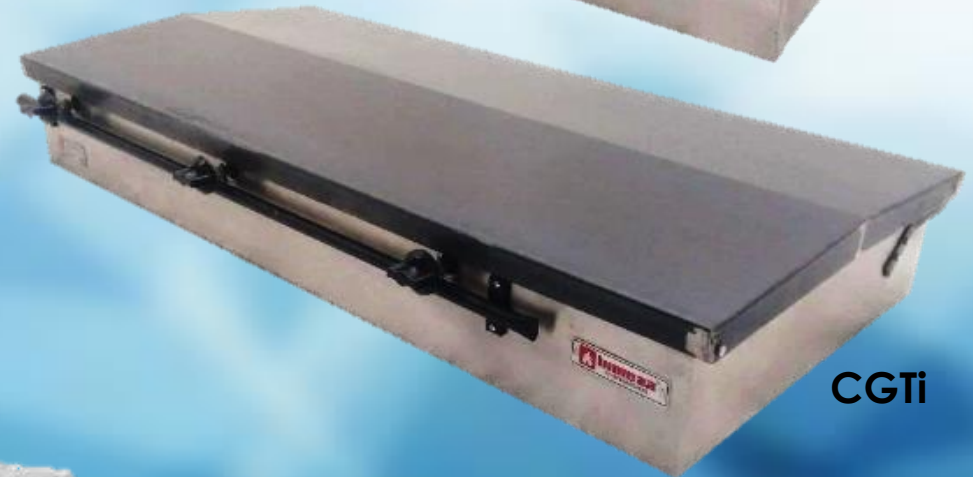
MODELOS:

- ✓ Cuerpo de acero inoxidable tipo 201 calibre 22
- ✓ Contienen quemadores H (doble flauta)
- ✓ Su comal es de lámina negra calibre 14
- ✓ Tipo de Gas: LP baja presión (opcional gas natural al ordenar)
- ✓ Tienen perillas plásticas de color negro código CMR38
- ✓ Base en acero inoxidable tipo 201 calibre 18 sin entrepaño
- ✓ Contiene dos placas INMEZA

No incluye instalación




CMTi




CGTi




 <https://es-la.facebook.com/inmezacocinas/>

 <https://www.instagram.com/inmeza>

 <https://www.inmeza.com>

 33 2832 8834

 33 3639 6518

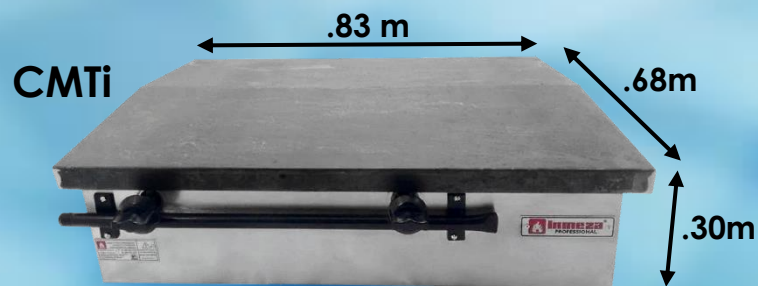
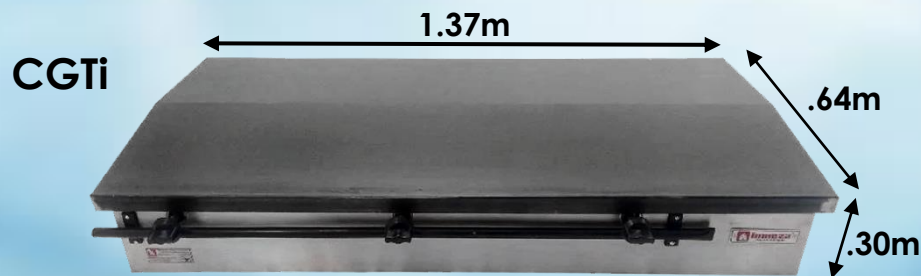
Mariano matamoras #613 col. Hidalgo, Tlaquepaque, jal.
Teléfono: 01(33) 36-39-65-18.



LÍNEA COMERCIAL

FICHA TÉCNICA DE COMALES COMERCIALES

CÓDIGO DE LAS PARRILLAS	MEDIDAS			ESPECIFICACIONES	
	FRENTE	PROFUNDIDAD	ALTURA	PESO	B.T.U
CMTi	83	68	30	18.22 kg	20,000
CGTi	137	64	30	29,50 kg	60,000
Tipo de quemador	Quemador H (doble flauta)				
Cuerpo	Lamina T-201 acero inoxidable calibre 22				
Comal	Lamina negra calibre 14				
Perillas	Plástico color negro de 6 x 4 cm (diámetro - altura) código CMR38				
Nota: las medidas del mueble en la tabla son en centímetros.					



Base de acero inoxidable con terminillo nivelador