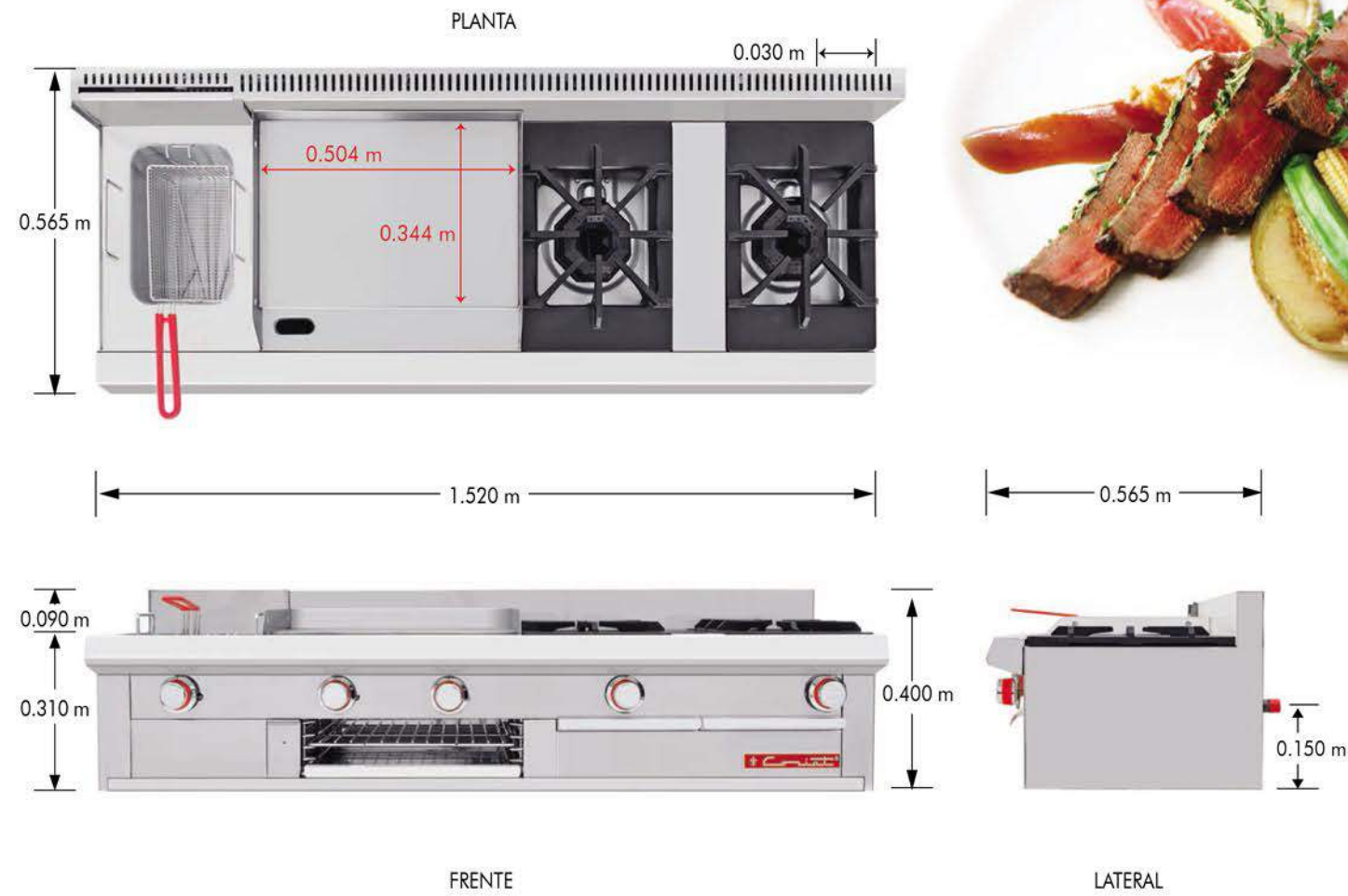


DIMENSIONES ESTUFA MULTICHEF PETIT DE MESA A GAS DE CORIAT®



Línea Petit



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MULTICHEF PETIT DE MESA	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
2 quemadores octagonales	15,120	60,000	0.71	
3 quemadores tubulares	19,657	78,000	1.57	
TOTAL	34,777	138,000	2.28	92 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®

MULTICHEF PETIT DE MESA

MULTICHEF PETIT DE MESA

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • PARRILLAS •

Para grandes emprendedores

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora;** tina en acero inoxidable tipo 304 con 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.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable, en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada .
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



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



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



Cubierta semi-sellada para evitar derrames al interior.

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.



Robustas parrillas súper resistentes.



OPCIONAL:

Base estructural o Kit de patas tubulares.

