



Estufa industrial. Marca: Coriat. Mod: Multichef Master

Fabricada en acero inoxidable tipo 430. Con 4 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido. Plancha en cold rolled steel de 57x54 cm. Freidora para 3 litros de aceite. Gratinador de 51 cm. Horno multifuncional mediano de 47x58x43 cm. Termostato de 100°C a 300°C. Perillas metálicas con mandos en polipropileno rojo. Potente quemador tipo "U" en acero inoxidable. Respaldo corto de 9 cm. de alto.

DIMENSIONES

1.520 Metros de frente, 0.810 Metros de fondo y 0.960 Metros de alto



Especificaciones Técnicas

ESTUFA MULTICHEF MASTER	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)
4 quemadores octagonales	30,241	120,000	1.43
4 quemadores tubulares	33,769	134,000	1.92
TOTAL	64,010	254,000	4.00



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 1 freidora en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, cap. 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: 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 en la freidora.
- 1 plancha de cold rolled steel, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- 1 gratinador de 0.435 m de frente.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr cada uno en la plancha.
- 1 charola para captar los escurrimientos del gratinador.
- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido.
- 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.
- 2 charolas para captar escurrimientos bajo las parrillas.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 horno mediano, medida interior de: frente: 0.470 m, fondo: 0.540 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro del horno.
- 1 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 dentro del horno.
- 1 puerta de horno con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 2 gabinetes con puerta bajo el freidor y la plancha.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.520 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 250 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

