



Estufa industrial a gas. Marca: Coriat. Mod: Multichef Petit

Fabricada en acero inoxidable tipo 430. Con 2 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido. Plancha en cold rolled steel de 50x34 cm. Freidora para 3 litros de aceite. Gratinador de 43 cmts. Horno multifuncional mediano de 48x35x43 cm. Termostato de 100°C a 300°C. Perillas metálicas con mandos en polipropileno rojo. Potente quemador tipo flauta en acero inoxidable. Respaldo corto de 9 cm. de alto.

DIMENSIONES

1.520 Metros de frente por 0.565 Metros de fondo por 0.960 Metros de alto



Especificaciones Técnicas

ESTUFA MULTICHEF PETIT	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)
2 quemadores octagonales	15,120	60,000	0.71
4 quemadores alta eficiencia	26,208	104,000	2.09
TOTAL	41,328	190,000	2.80



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 1 freidora en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, capacidad 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: 0.344 m.
- 1 gratinador de 0.435 m de frente.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno, en la plancha.
- 1 charola en el gratinador para captar escurrimientos.
- 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 charolas en la parrilla para captar escurrimientos.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 horno mediano con medida interior de: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 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 26,000 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: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 172 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

