

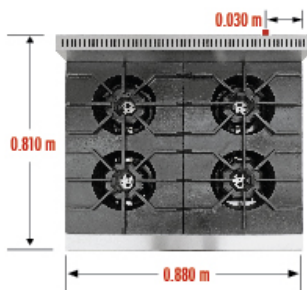


**Estufa pesada “alta producción”. Marca: Coriat.
Mod: EC-4-HG Heavy Duty**

Especial para cocinas con ALTA PRODUCCIÓN. Funciona a gas. Fabricada en acero inoxidable tipo 430. Con 4 quemadores abiertos en hierro fundido. Horno multifuncional extra grande de 66x59x42 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.

DIMENSIONES

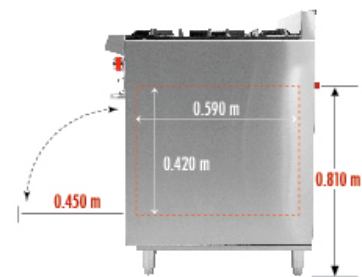
0.880 Metros frente, 0.810 Metros de fondo y 0.960 Metros de alto



PLANTA



FRENTE



LATERAL

Especificaciones Técnicas

EC-4-HG HD	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)
4 quemadores octagonales	35,281	140,000	2.73
1 quemadores tubulares	9,072	36,000	0.69
TOTAL	44,353	176,000	3.42



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 horno grande, medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 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.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 150 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

