



Estufa a gas, con 2 quemadores, 1 plancha, 1 gratinador y 1 freidora 3 lt

SKU: MULTICHEF DE MESA PETIT

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Estufa a gas, con 2 quemadores, 1 plancha, 1 gratinador y 1 freidora 3 lt

- Freidora:
 - 1 Tina en a.inox. tipó 304 cap. de 3 l de aceite, medida interior: frente: 20.4 cm, fondo: 30.0 cm, alto: 15.0 cm
 - 1 Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 16.0 cm, fondo: 25.0 cm, alto: 11.0 cm
 - 1 Quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 26,000 btu/hr en el freidor
- Plancha:
 - 1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor, área útil de: frente: 50.4 cm, fondo: 34.4 cm
 - 2 Quemadores en "u" a.inox. de 26,000 btu/hr c/u en la plancha
 - Gratinador de 43.5 cm de frente
 - 1 Charola para captar los escurrimientos
- Parrilla de 2 quemadores abiertos:
 - 2 Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 btu/hr c/u
 - 2 Parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada
 - 2 Pilotos individuales en a. inox. con cabeza roscable tipo hongo
 - 1 Charolas para captar escurrimientos
 - 5 Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas csa uso comercial
 - 5 Válvulas gas importadas, certificadas csa uso comercial
 - 1 Charola para captar escurrimientos bajo las parrillas

- 6 Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo
 - Horno:
 - 1 Horno grande con medida interior de: frente: 47.0 cm, fondo: 34.5 cm, alto: 42.0 cm
 - 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 a.inox. de 26,000 btu/hr dentro del horno
 - 1 Puerta de horno con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético
 - Estructura:
 - 1 Respaldo bajo de 9.0 cm de alto
 - 2 Gabinetes con puerta bajo el freidor y la plancha
 - 4 Patas tubulares niveladoras en a. inox.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas
-