



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

SKU: MULTIPLE DE PISO PETIT

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

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

- Freidora
 - 1 Tina A.Inox. 304 esquinas sanitarias, cap. 3 L, medidas interiores: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, altura: 0.150 m
 - 1 Canastilla niquelada con asa plastificada, medidas interiores: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, altura: 0.110 m
 - 1 Quemador tubular A. Inox. de 17,600 Btu/h
 - 1 Piloto individual A. Inox
 - 1 Válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial
 - 1 Válvula de gas importada, certificada CSA uso comercial
- Plancha
 - 1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m
 - 1 Gratinador de 0.435 m de frente
 - 2 Quemadores en "U" A. Inox. de 14,000 Btu/h c/u
 - 2 Pilotos individuales A. Inox
 - 2 Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial
 - 2 Válvulas de gas importadas, certificadas CSA uso comercial
 - 1 Charola para captar escurrimientos del gratinador
 - 1 Charola para recolección de grasa
- Asador
 - 1 Asador de carnes con parrilla reversible y capa de piedra refractaria, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m

- 1 Quemador en "U" A. Inox. de 14,000 Btu/h
 - 1 Piloto individual A. Inox
 - 1 Válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial
 - 1 Válvula de gas importada, certificada CSA uso comercial
 - Quemadores abiertos
 - 2 Quemadores octagonales sólidos en hierro fundido de 24,000 Btu/h c/u
 - 2 Parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada A.Inox. 304
 - 2 Pilotos individuales A.Inox. con cabeza roscable tipo hongo en las parrillas
 - 2 Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial en las parrillas
 - 2 Válvulas de gas importadas, certificadas CSA uso comercial en las parrillas
 - 1 Charola para captar escurrimientos bajo las parrillas
 - Horno
 - 1 Horno grande con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, altura: 0.420 m
 - 2 Parrillas niqueladas
 - 1 Termostato con válvula de seguridad integrada, rango de 100 a 300°C (212 a 572°F), certificado CSA uso comercial
 - 1 Quemador tubular A. Inox. de 17,600 Btu/h
 - 1 Puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético
 - 1 Compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.310 m
 - 1 Piso de horno desmontable para mejor limpieza
 - Características Generales
 - 1 Respaldo bajo de 0.090 m de altura
 - 7 Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo
 - 2 Compartimentos con puerta bajo la tina y la plancha
 - 4 Patas tubulares niveladoras A. Inox
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas GLP a GN
-