



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

**SKU:** MULTIPLE TURBO DE PISO PETIT

### **DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

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

- Freidora

- 1 Tina A. Inox. 430 calibre 16, cap. de 6.5 L de aceite, medidas interiores: frente: 0.167 m, fondo: 0.365 m, altura: 0.170 m
- 1 Canastilla niquelada con asa plastificada, medidas interiores: frente: 0.120 m, fondo: 0.210 m, altura: 0.110 m
- 1 Quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 22,000 Btu/h
- 1 Piloto continuo A. Inox., certificado CSA uso comercial
- 1 Termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 204°C (212 a 400°F), certificado CSA uso comercial
- 1 Válvula de seguridad electromecánica millivolt, certificada CSA uso comercial
- 1 Control automático high limit de protección térmica, calibrado a 232°C (450°F), certificado CSA uso comercial
- Zona fría al fondo que extiende vida útil del aceite
- 1 Parrilla sanitaria de alambón niquelado
- 1 Válvula de drenado de 1" de ø

- 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
    - 6 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.
-