



Estufa a gas, con 4 quemadores, 1 plancha, 1 gratinador, 1 freidora 8 lt y 1 horno

SKU: MULTICHEF TURBO DE PISO MASTER

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Estufa a gas, con 4 quemadores, 1 plancha, 1 gratinador, 1 freidora 8 lt y 1 horno

- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto
- Freidora Turbo:
 - tina en acero inoxidable tipo 304, capacidad 8 litros de aceite, medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m
 - 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m
 - 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h
 - 1 termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 220 °C
 - 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT
 - 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C
 - Encendido electrónico con batería de 1.5 volts
 - Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite
 - 1 parrilla de alambazón niquelado para captar residuos
 - 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja
 - Plancha cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de:
 - frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m
 - Charola para recolección de aceite
 - 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h cada uno
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada
 - Charola para captar escurrimientos

- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno
 - 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada
 - 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo
 - 2 charolas para captar escurrimientos
 - 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial
 - 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial
 - 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo
 - Horno mediano, medida interior de: frente: 0.470 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m con 2 parrillas niqueladas dentro
 - 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./h
 - Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético
 - 1 gabinete con puerta bajo el gratinador
 - 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas
-