



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

SKU: MULTIPLE TURBO DE PISO MASTER

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Estufa a gas, con 4 quemadores, 1 asador, 1 plancha, 1 gratinador, 1 freidora de 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 alambón 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. • Asador: parrilla reversible en hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m con charola para captar escurrimientos
- 1 cama de piedra refractaria
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h

- 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
 - 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial
 - 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial
 - 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo
 - Horno grande con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m con 2 parrillas niqueladas dentro
 - 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, 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
-