



Estufa Comercial

Marca: Coriat
MOD: EC-6-H-GRILL MASTER-G

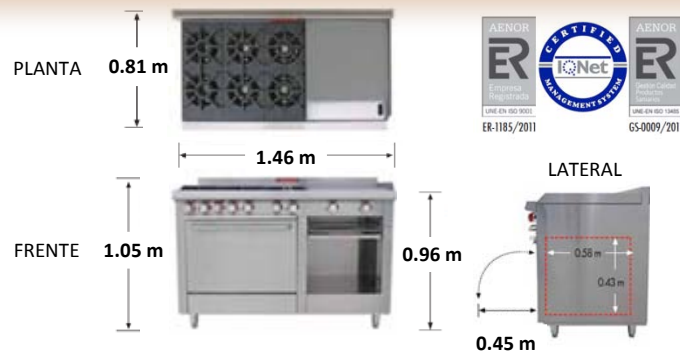
SKU: 5049

Características

- 6 Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable.
- Horno grande con dos parrillas niqueladas.
- Plancha fabricada en cold rolled steel
- Gratinador con parrilla niquelada y charola antiescurrimientos.
- 3 Parrillas superiores en hierro fundido.
- 1 Termostato dentro el horno con rango de 100 a 300 °C.
- Fabricada completamente en acero inoxidable tipo 430.
- 4 Patas tubulares en acero inoxidable.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: www.porticodemexico.com

Dimensiones



Especificaciones Técnicas

EC-6-H-GRILL MASTER-G	Consumo de Gas/hr.		
	Kcal	BTU's	m3
6 Quemadores Octagonales	45,360	180,000	4.36
2 Quemadores Plancha	12,600	50,000	0.72
1 Quemador Horno	13,300	25,000	0.36
TOTAL	39,816	158,000	5.44

- Funcionamiento totalmente a gas LP.
- Horno grande (área útil); Frente: 0.66 / Fondo: 0.58 / Alto: 0.43 mts.
- Plancha (área útil); Frente: 0.57 / Fondo: 0.54 mts.
- Puerta de horno con bisagra y empaque perimetral para cierre hermético.
- La presión requerida para su óptimo funcionamiento es de 28 cm. (11") columna de agua con regulador de baja presión.
- Recomendamos un tubo de alimentación de ¾" para unidades de consumo inferior a los 250,000 BTU/h.
- Si el consumo es mayor instale tubería de 1".



Pórtico Internacional
Mexicano, S.A. de C.V.

(55) 5545-66-65
01-800-800-6600

www.porticodemexico.com
ventas@porticodemexico.com

Para el fabricante CORIAT, el mejoramiento de sus productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.