



## Asador Comercial

Marca: Coriat  
MOD: ACV-2-CP MASTER

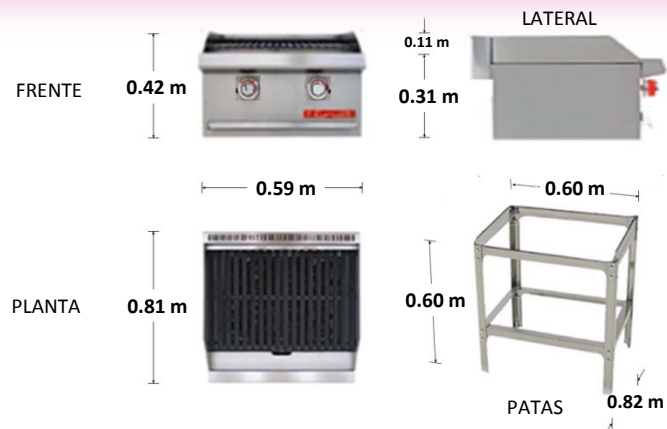
SKU: 5014

## Características

- Asador en hierro fundido.
- 2 Parrillas superiores en hierro fundido.
- 1 Charola antiescurrimiento.
- Piedra Volcánica refractaria.
- Fabricada completamente en acero inoxidable tipo 430.
- Incluye patas en acero inoxidable.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: [www.porticodemexico.com](http://www.porticodemexico.com)

## Dimensiones



## Especificaciones Técnicas

- Funcionamiento totalmente a gas LP.
- Consumo de gas por hora: 0.876m<sup>3</sup> / 12,608 Kcal / 50,000 BTU's.
- 2 Quemadores tipo "U".
- Asador (área útil); Frente: 0.57 / Fondo: 0.56 mts.
- Patas en A.I. de Frente: 0.60 / Fondo: 0.82 / Alto: 0.60 mts.
- 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 3/4" 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](http://www.porticodemexico.com)  
[ventas@porticodemexico.com](mailto: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.

