



Plancha Pesada

Marca: Coriat
MOD: EC-HG-GRILL-HD

SKU: 5058

Características

- 4 Quemadores tipo "U".
- Horno extra grande con dos parrillas niqueladas.
- Plancha fabricada en cold rolled steel.
- 1 Charola antiescurrimiento.
- 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

| H-201 HEAVY DUTY | Consumo de Gas/hr. KcalBTU'sm3 | | |
|---------------------------|-----------------------------------|----------------|--------------|
| 3 Quemadores tipo U | 20,160 | 80,000 | 1.088 |
| 1 Quemador tipo U (Horno) | 5,040 | 20,000 | 0.272 |
| TOTAL | 25,200 | 100,000 | 1.360 |

- Funcionamiento totalmente a gas LP.
- Horno extra grande (área útil); Frente: 0.66 / Fondo: 0.71 / Alto: 0.43mts.
- Plancha (área útil); Frente: 0.88/ Fondo: 0.68mts.
- 5 Resistentes perillas metálicas recubiertas en baquelita roja.
- Puerta de horno con bisagra y empaque perimetral para cierre hermético.
- Gasket perimetral importado para alta temperatura.
- 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".



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



Pórtico Internacional
Mexicano, S.A. de C.V.
(55) 5545-66-65
01-800-800-6600

www.porticodemexico.com
ventas@porticodemexico.com