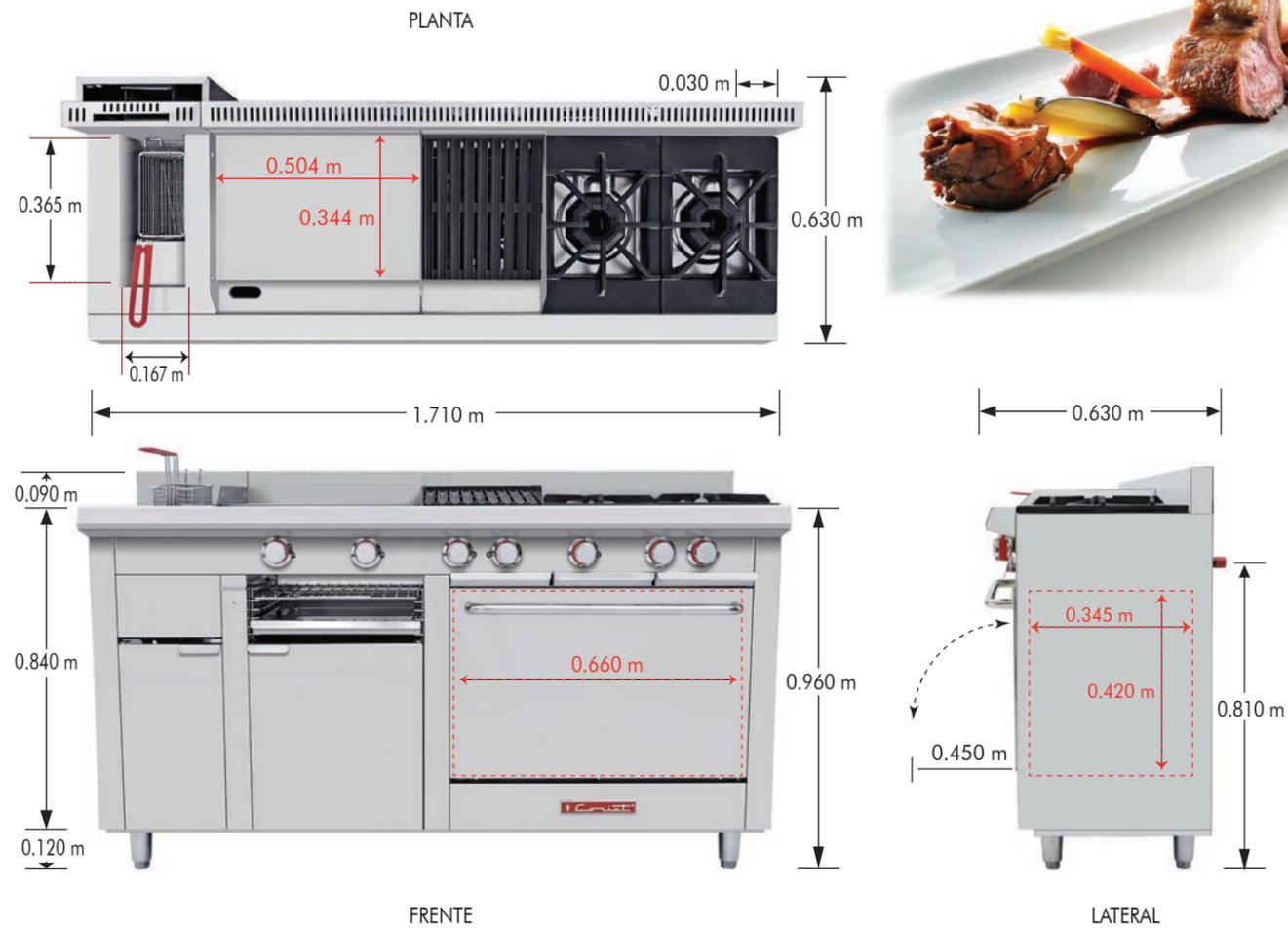


DIMENSIONES ESTUFA MÚLTIPLE PETIT TURBO A GAS DE CORIAT®



Línea Petit Turbo



MÚLTIPLE PETIT TURBO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MÚLTIPLE PETIT TURBO	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
2 quemadores octagonales	15,120.6	60,000	0.71	
5 quemadores tubulares	27,721.1	110,000	2.29	
1 quemador vertical	7,560.3	30,000	0.52	
TOTAL	50,402.0	200,000	3.52	217 kg



La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.
El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.



Mejores ideas para cocinar®

MÚLTIPLE PETIT TURBO

• EQUIPADA CON **FREIDORA TURBO**... FRÍE MUCHO MÁS RÁPIDO •

Para emprendedores que piensan en grande

• Respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora turbo**; tina acero inoxidable tipo 304, capacidad para 6.5 litros de aceite, medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- Canastilla niquelada con asa plástica, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- Quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h.
- Termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- Válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT para una regulación precisa del paso de gas.
- 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.
- Parrilla de alambros niquelada para captar residuos.
- Válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja

- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente, con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Asador** con parrilla reversible, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m.
- Cama de piedra refractaria.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./h cada uno.
- Charola para captar escurrimientos.

- **2 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 cubiertas semi-selladas.
- 2 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** grande, medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y con 2 parrillas niqueladas en el interior.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.

- Gabinete con puerta bajo el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

A. ALUM.ECO

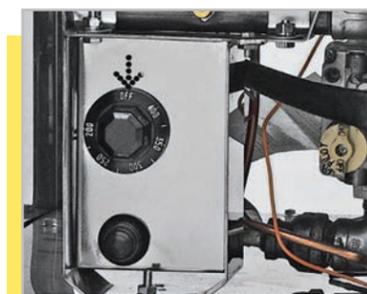
- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



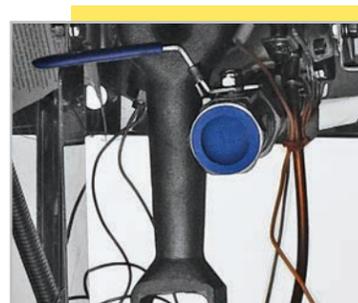
Prepare mayor cantidad de alimentos crujientes y doraditos en menos tiempo.



Robustas parrillas desmontables, facilitan la limpieza.



Mayor control y seguridad en el manejo de la freidora.



Vacíe el aceite con mayor facilidad, con la válvula de drenado en la parte baja de la freidora.



Cubiertas semi-selladas para evitar derrames al interior.



El asador utiliza piedra refractaria, esto le garantiza calor constante y uniforme, además es reutilizable.



Horno mucho más productivo. ¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.

