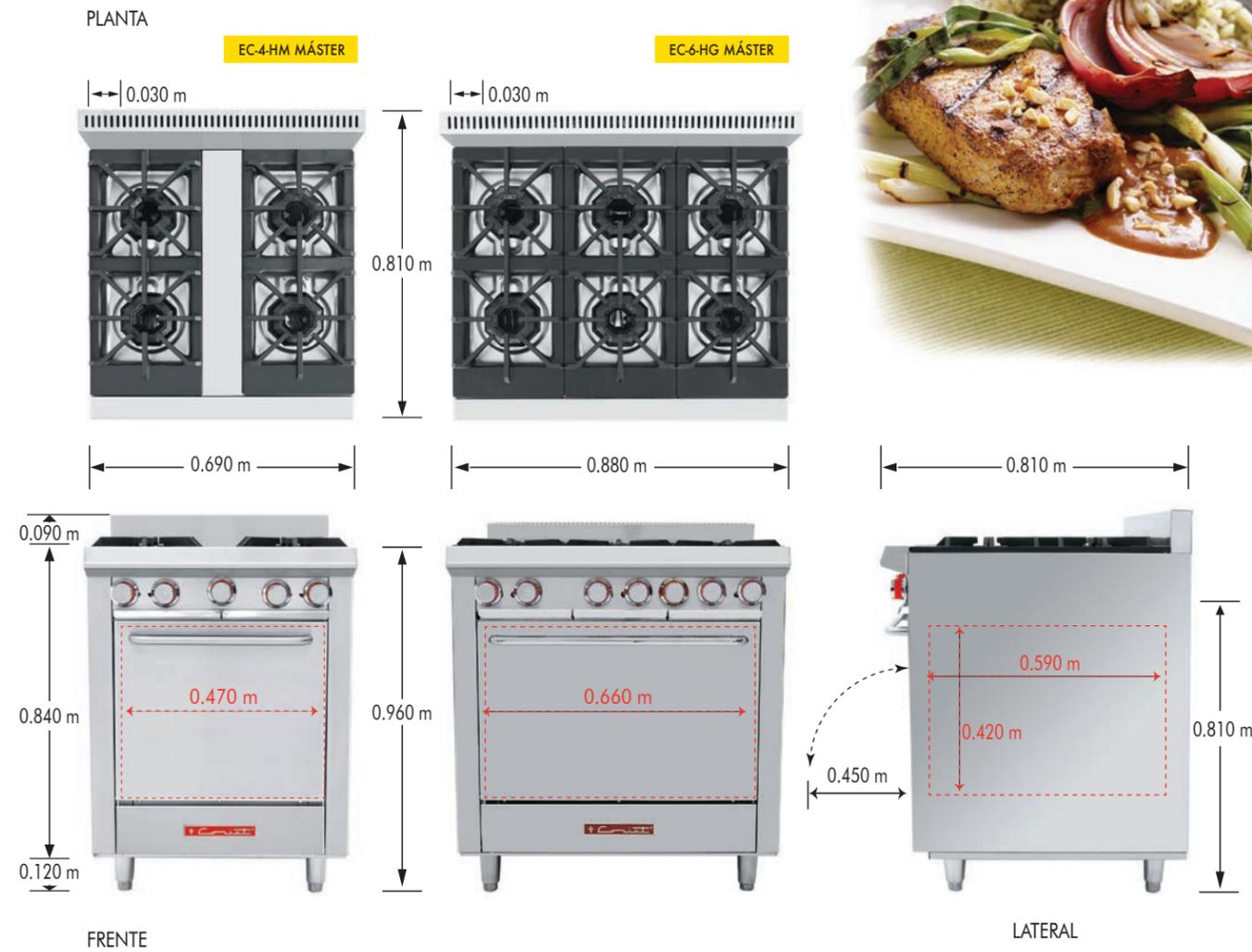


DIMENSIONES ESTUFAS EC-4-HM MÁSTER Y EC-6-HG MÁSTER A GAS DE CORIAT®



Línea Máster



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EC-4-HM MÁSTER	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
4 quemadores octagonales	30,241	120,000	1.43	
1 quemador tubular	9,072	36,000	0.68	
TOTAL	39,313	156,000	2.11	137 kg

EC-6-HG MÁSTER	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
6 quemadores octagonales	45,361	180,000	2.14	
1 quemador tubular	9,073	36,000	0.68	
TOTAL	54,434	216,000	2.82	165 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.



EC-4-HM MÁSTER y EC-6-HG MÁSTER

Mejores ideas para cocinar®

ESTUFAS COMERCIALES MÁSTER

• P A R R I L L A S • H O R N O •

¡Excelencia calorífica a su servicio!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- Parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- Pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charolas para captar escurrimientos.
- **Horno:** puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético con 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluyen kit de espreas para conversión de gas.



Robustas parrillas súper resistentes, desmontables para facilitar la limpieza.



Cubierta semi-sellada para evitar derrames al interior.

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.



EC-6-HG MÁSTER



EC-4-HM MÁSTER



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

