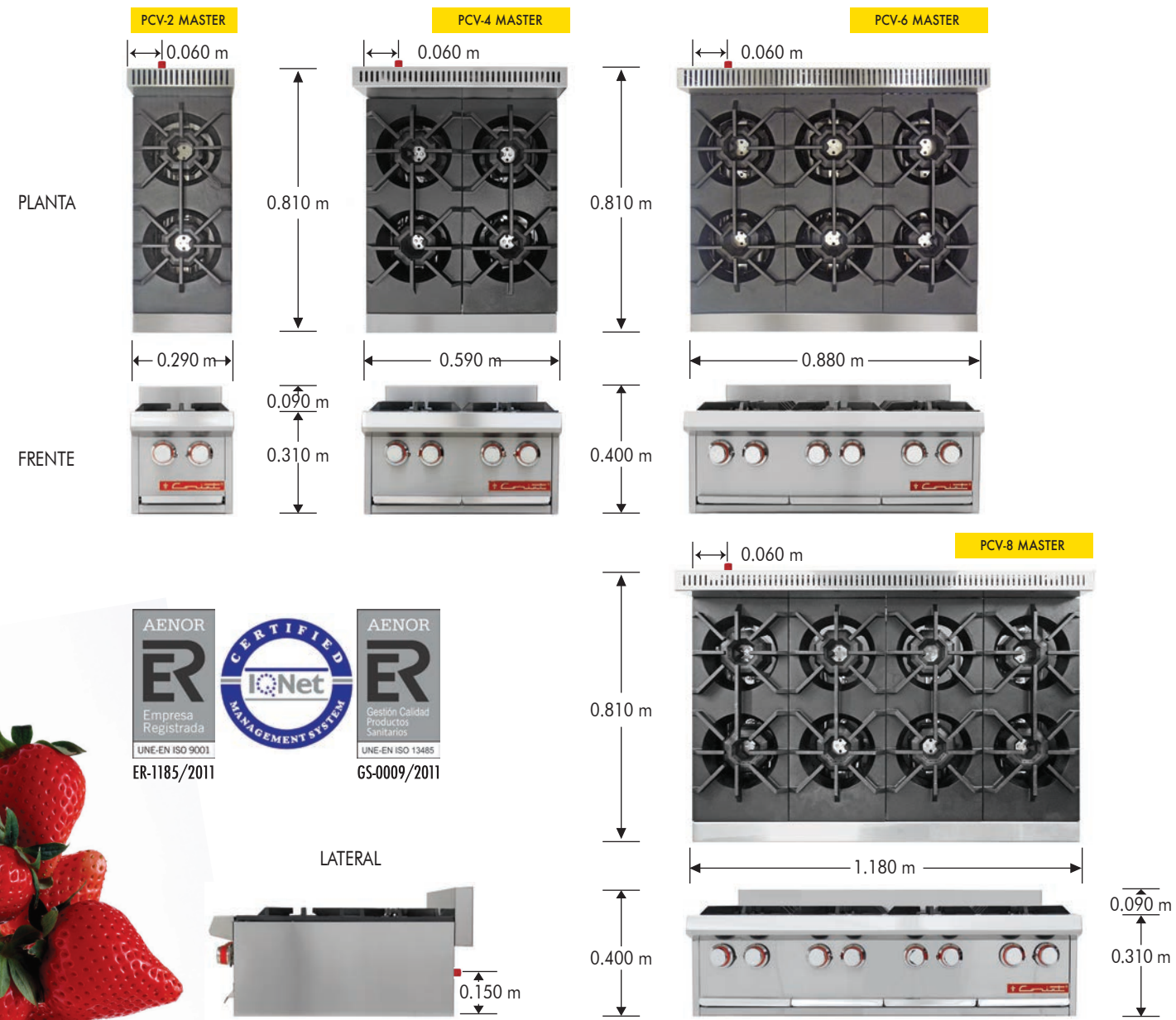


DIMENSIONES PARRILLAS MASTER A GAS DE CORIAT®



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
PCV-2 MASTER	2	15,120	60,000	0.71	32 kg
PCV-4 MASTER	4	30,241	120,000	1.43	58 kg
PCV-6 MASTER	6	45,361	180,000	2.14	82 kg
PCV-8 MASTER	8	60,482	240,000	2.86	108 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.



Línea Master



PARRILLAS MASTER

Mejores ideas para cocinar®



Mejores ideas para cocinar®

PARRILLAS MASTER

• PARA SALTEAR • FLAMBEAR • POCHAR • BRASEAR • ESTOFAR •

Ideales para la producción de fast food

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Parrillas** superiores en hierro fundido.
- Quemadores abiertos octogonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- Pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Charolas para recolección de escurrimientos.
- 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.

PCV-8 MASTER



PCV-6 MASTER



PCV-2 MASTER



PCV-4 MASTER



OPCIONAL:

Base estructural o Kit de patas tubulares.

