



### Especificaciones

- Gas natural
- Propano

Las imágenes presentadas son ilustrativas y pueden variar o no coincidir exactamente con el producto físico.



## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

### FREIDORA

- 1 Tina de acero inoxidable 304 esquinas sanitarias, con capacidad de 3 litros con medidas interiores de frente: 20.4 cm, fondo: 30 cm, altura: 15 cm.
- 1 Canastilla niquelada con asa plastificada con medidas interiores de frente: 16 cm, fondo: 25 cm, altura: 11 cm.
- 1 Quemador tubular de acero inoxidable de 17,600 Btu/h.
- 1 Piloto individual de acero inoxidable.
- 1 Válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 Válvula de gas importada, certificada CSA uso comercial.

Aprobado por \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_ Aprobado por \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_



Mejores ideas para cocinar

## PLANCHA

- 1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor, área útil de: frente: 50.4 cm, fondo: 56 cm.
- 1 Gratinador de 43.5 cm de frente.
- 2 Quemadores en "U" A.Inox. de 21,000 Btu/h c/u.
- 2 Pilotos individuales de acero inoxidable.
- 2 Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 Válvulas de gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 1 Charola para captar escurrimientos del gratinador.

## ASADOR

- 1 Asador de carnes con parrilla reversible y capa de piedra refractaria con área útil de frente: 29 cm, fondo: 54 cm.
- 1 Quemador en "U" de acero inoxidable de 27,500 Btu/h GLP ó 30,000 Btu/h GN.
- 1 Piloto individual de acero inoxidable.
- 1 Válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 Válvula de gas importada, certificada CSA uso comercial.
- 4 Quemadores octagonales sólidos en hierro fundido de 24,000 Btu/h c/u.

## QUEMADORES ABIERTOS

- 2 Parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada de acero inoxidable.
- 4 Pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo en las parrillas.
- 4 Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial en las parrillas.
- 4 Válvulas de gas importadas, certificadas CSA uso comercial en las parrillas.
- 1 Charola para captar escurrimientos bajo las parrillas.

Aprobado por \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_ Aprobado por \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_



Mejores ideas para cocinar

## HORNO

- 1 Horno grande con medida interior de: frente: 66 cm, fondo: 59 cm, altura: 42 cm.
- 2 Parrillas niqueladas.
- 1 Termostato con válvula de seguridad integrada, rango de 100 a 300°C (212 a 572°F), certificado CSA uso comercial.
- 1 Quemador tubular de acero inoxidable de 26,000 Btu/h.
- 1 Puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- 1 Compartimento con capacidad para 5 charolas de 65 cm x 50 cm.
- 1 Piso de horno desmontable para mejor limpieza.

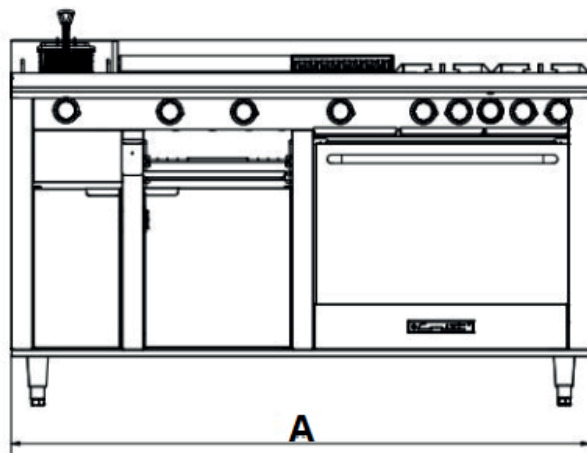
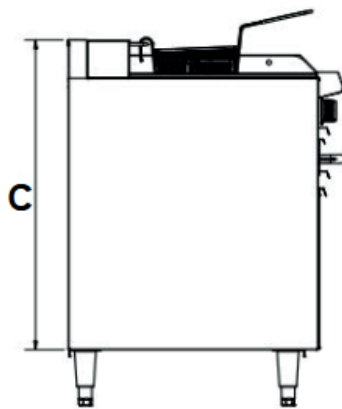
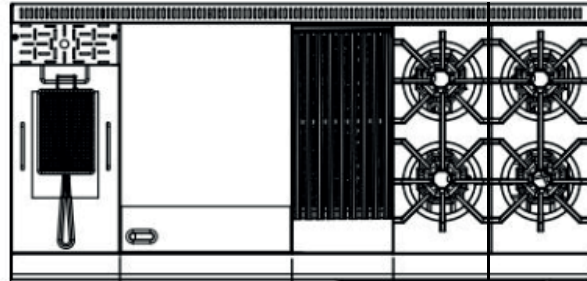
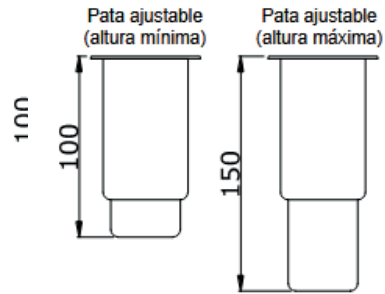
## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exteriores e interiores fabricados en lámina de acero inoxidable.
- 1 Respaldo bajo de 90 cm de altura.
- 9 Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 Compartimentos con puerta bajo la tina y la plancha.
- 4 Patas tubulares niveladoras de acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales, sin empaque: frente: 1710 cm, fondo: 81 cm, altura: 1060 - 1090 cm, altura de trabajo: 95 - 98 cm.
- Peso sin empaque: 290 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas GLP a GN.

Aprobado por \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_ Aprobado por \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

## REQUISITOS DE ESPACIO Y POSICIONAMIENTO

Este producto debe instalarse sobre una superficie no combustible, con un mínimo de 15.2 cm de espacio en todos los lados. Debe haber un espacio de al menos 15.2 cm de otro aparato. Esta unidad se suministra con



MODELO	FRENTE	FONDO	ALTURA		No. QUEMADORES	ESPREA		TOTAL BTU/H	PESO
	A	B	C	(D) CON PATA AJUSTABLE C+		LP	NAT GN		
MÚLTIPLE PISO MÁSTER	1710	880	950	1060-1090	9	-	-	-	290 Kg

Nota: Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso como parte de nuestra política de mejora continua. Para obtener información técnica detallada y asesoramiento personalizado, por favor contacte con nuestro equipo de ventas.

Aprobado por \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_ Aprobado por \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_