

EC-6-H-GRILL PISO MASTER (PREMIUM)

Estufa Coriat® EC-6-H-Grill Piso Máster

Plancha

- 1 Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.576 m, fondo: 0.560 m.
- 1 Gratinador de 0.540 m de frente.
- 2 Quemadores en "U" A.Inox. de 21,000 Btu/h c/u.
- 2 Pilotos individuales A.Inox.
- 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.
- 1 Charola para recolección de grasa.

Quemadores abiertos

- 6 Quemadores octagonales sólidos en hierro fundido de 24,000 Btu/h c/u.
- 3 Parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada A.Inox. 304.
- 6 Pilotos individuales A.Inox. con cabeza roscable tipo hongo en las parrillas.
- 6 Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial en las parrillas.
- 6 Válvulas de gas importadas, certificadas CSA uso comercial en las parrillas.
- 1 Charola para captar escurrimientos bajo las parrillas.



Horno

- 1 Horno grande con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, altura: 0.420 m.
- 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 A.Inox. de 26,000 Btu/h.
- 1 Puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- 1 Compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.500 m.
- 1 Piso de horno desmontable para mejor limpieza.



Características Generales

- 1 Respaldo bajo de 0.090 m de altura.
- 9 Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 Compartimento con puerta bajo la plancha.
- 4 Patas tubulares niveladoras A.Inox.
- Medidas exteriores totales, sin empaque: frente: 1.460 m, fondo: 0.810 m, altura: 1.060 - 1.090 m, altura de trabajo: 0.950 - 0.980 m.
- Peso sin empaque: 274 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas GLP a GN.