



CARACTERÍSTICAS GENEALES

- Costados y frente en acero inoxidable.
- Patas Robustas de 4" de acero inoxidable con placa de sujeción soldada.
- Válvulas de Gas certificadas por CSA.
- Termostato de seguridad para el horno.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.
- Puerta de horno con bisagras.
- Gasket de fibra de vidrio para evitar pérdidas de calor en horno.





HORNO

- Interior fabricado en lámina aluminizada
- 2 parrillas cromadas en 5 niveles diferentes
- Quemador Potente de 51mm de diámetro de acero inoxidable con capacidad calorífica de 20,000 btu/hr
- Medidas interiores: 665 frente x 580 fondo x 365 altura (mm).
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada.





PARRILLAS

- Quemadores Tipo Cúpula para fácil limpieza de hierro fundido, con capacidad de 30,000 btu/hr recubiertos con pintura de alto calor.
- Parrillas de 12" x 12" de hierro fundido y recubiertas con pintura de alto calor.
- Soportes de parrillas y soportes de quemadores fabricados en lámina aluminizada.





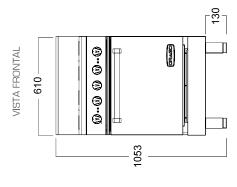
EXTRAS

- Panel superior de 10 cm de ancho para zona de emplatado.
- Nuevo diseño en perillas de quemadores.

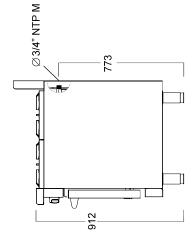




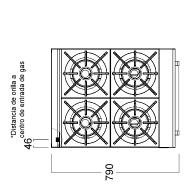
DIMENSIONES GENERALES



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR



*Acotaciones en mm

Instalación de conexión al gas:

- Equipos a baja presión
- Presión requerida gas lp 11" Columna de Agua
 Presión requerida gas natural 5" Columna de Agua
 Entrada principal de gas ¾" NPT macho.
 Consumo total del equipo: 100,000 BTU's/Hr

m3		0.76
MEDIDAS DEL EQUIPO ENHUACALADO	ALTO mm	1150
	LARGO mm	735
	ANCHO mm	895
PESO DEL EQUIPO ENHUACALADO (KG)		165
PESO DEL EQUIPO (KG)		133
ОЭІООЭ		CG-41

