



Estufa Comercial

Marca: Coriat
MOD: EC-4-HM MASTER-G

SKU: 5045

Características

- 4 Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable.
- Horno mediano con dos parrillas niqueladas.
- 2 Parrillas superiores en hierro fundido.
- 1 Termostato dentro el horno con rango de 100 a 300 °C.
- Fabricado completamente en acero inoxidable tipo 430.
- 4 Patas tubulares en acero inoxidable.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: www.porticodemexico.com

Dimensiones



Especificaciones Técnicas

EC-4-HM MASTER-G	Consumo de Gas/hr.		
	Kcal	BTU's	m3
4 Quemadores Octagonales	30,240	120,000	2.91
1 Quemador Horno	6,300	25,000	0.61
TOTAL	36,540	145,000	3.52

- Funcionamiento totalmente a gas LP.
- Horno mediano (área útil); Frente: 0.48 / Fondo: 0.58 / Alto: 0.43 mts.
- Puerta de horno con bisagra y empaque perimetral para cierre hermético.
- La presión requerida para su óptimo funcionamiento es de 28 cm. (11") columna de agua con regulador de baja presión.
- Recomendamos un tubo de alimentación de ¾" para unidades de consumo inferior a los 250,000 BTU/h.
- Si el consumo es mayor instale tubería de 1".



Pórtico Internacional
Mexicano, S.A. de C.V.

(55) 5545-66-65
01-800-800-6600

www.porticodemexico.com
ventas@porticodemexico.com

Para el fabricante CORIAT, el mejoramiento de sus productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.

