



## Estufa Comercial

Marca: Coriat  
MOD: MULTICHEF MASTER

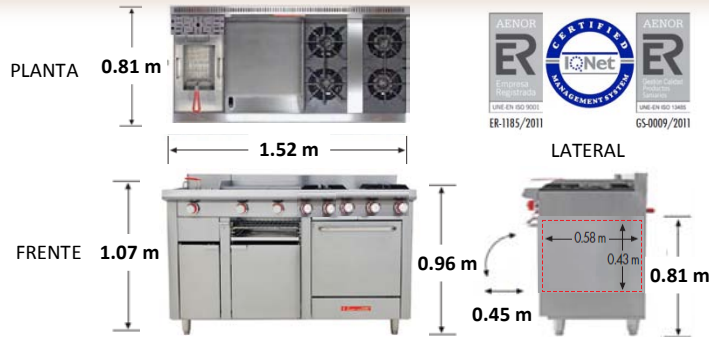
SKU: 5051

## Características

- 4 Quemadores abiertos octogonales con tapa desmontable.
- Horno mediano con dos parrillas niqueladas.
- Plancha fabricada en cold rolled steel.
- Gratinador con parrilla niquelada y charola antiescurrimientos.
- Freidor con capacidad de 3 lts.
- 2 Parrillas superiores en hierro fundido.
- 1 Termostato dentro el horno con rango de 100 a 300 °C.
- Fabricada completamente en acero inoxidable tipo 430.
- 4 Patas tubulares acero inoxidable.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: [www.porticodemexico.com](http://www.porticodemexico.com)

## Dimensiones



## Especificaciones Técnicas

MULTICHEF MASTER	Consumo de Gas/hr.		
	Kcal	BTU's	m3
4 Quemadores Octogonales	30,240	120,000	2.04
1 Quemador Plancha	6,300	25,000	0.43
1 Quemador Freidora	3,780	15,000	0.26
1 Quemador Horno	6,300	25,000	0.43
<b>TOTAL</b>	<b>46,620</b>	<b>185,000</b>	<b>3.16</b>

- Funcionamiento totalmente a gas LP.
- Horno mediano (área útil); Frente: 0.48 / Fondo: 0.58 / Alto: 0.43 mts.
- Plancha (área útil); Frente: 0.50 / Fondo: 0.54 mts.
- Canastilla niquelada con mango plastificado (área útil); Frente: 0.16 / Fondo: 0.25 / Alto: 0.11 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".



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



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

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

[www.porticodemexico.com](http://www.porticodemexico.com)  
[ventas@porticodemexico.com](http://ventas@porticodemexico.com)