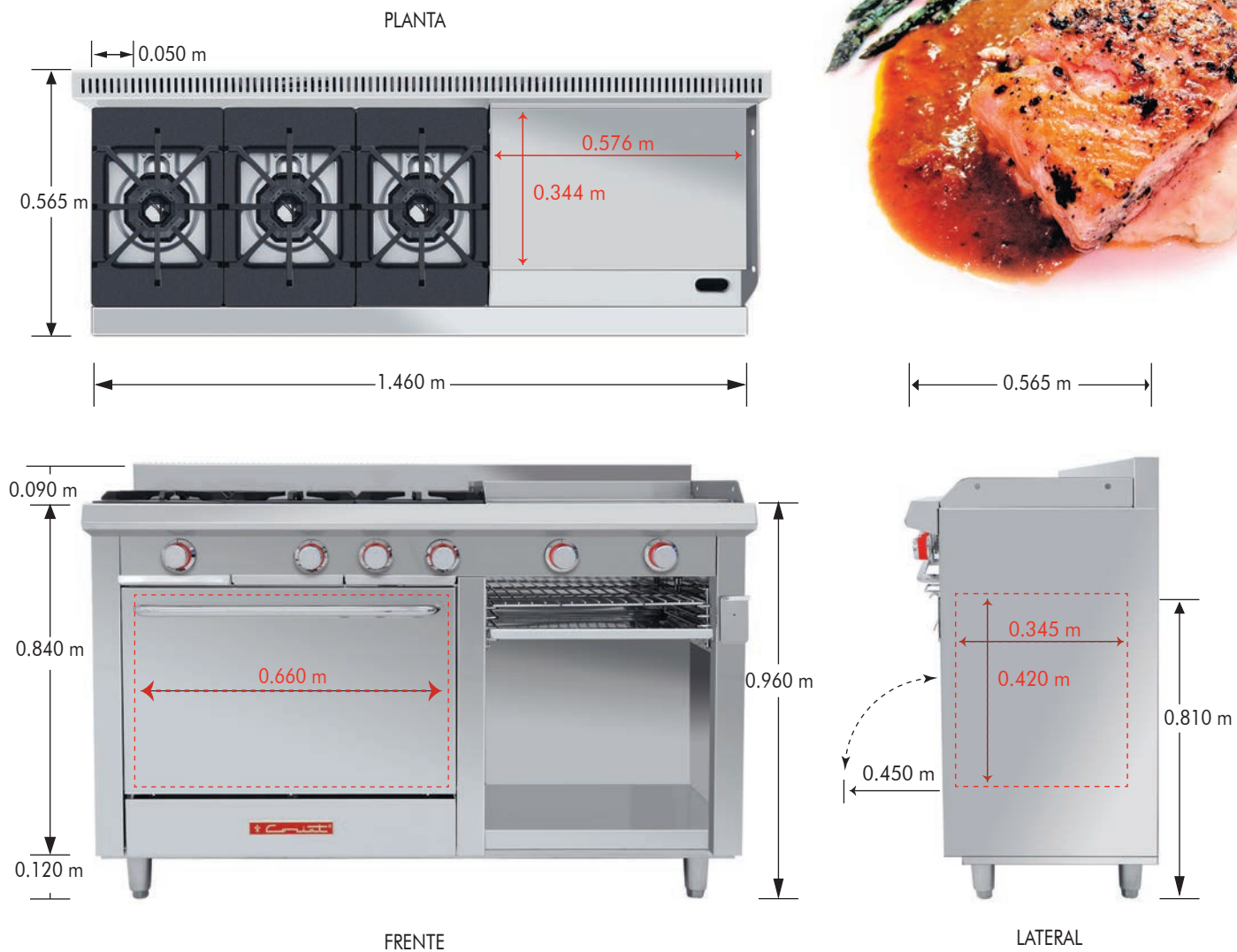




ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EC-3-H-GRILL PETIT	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)
3 quemadores octagonales	22,680	90,000	1.07
3 quemadores tubulares	19,657	78,000	1.57
TOTAL	42,337	168,000	2.64

La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.
El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso



Línea Petit



EC-3-H-GRILL PETIT

Mejores ideas para cocinar®

ESTUFA EC-3-H-GRILL PETIT

• PARRILLAS • PLANCHA • GRATINADOR • HORNO •

Para emprendedores que piensan en grande

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **3 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil: frente: 0.576 m, fondo: 0.344 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.540 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno** grande, medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

A.INOX.PREMIUM

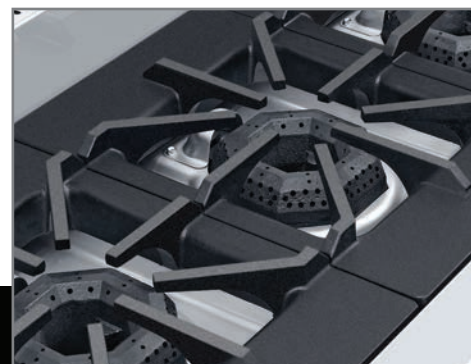
- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

A.INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Robustas parrillas súper resistentes y desmontables para facilitar la limpieza.



Horno mucho más productivo. ¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.

