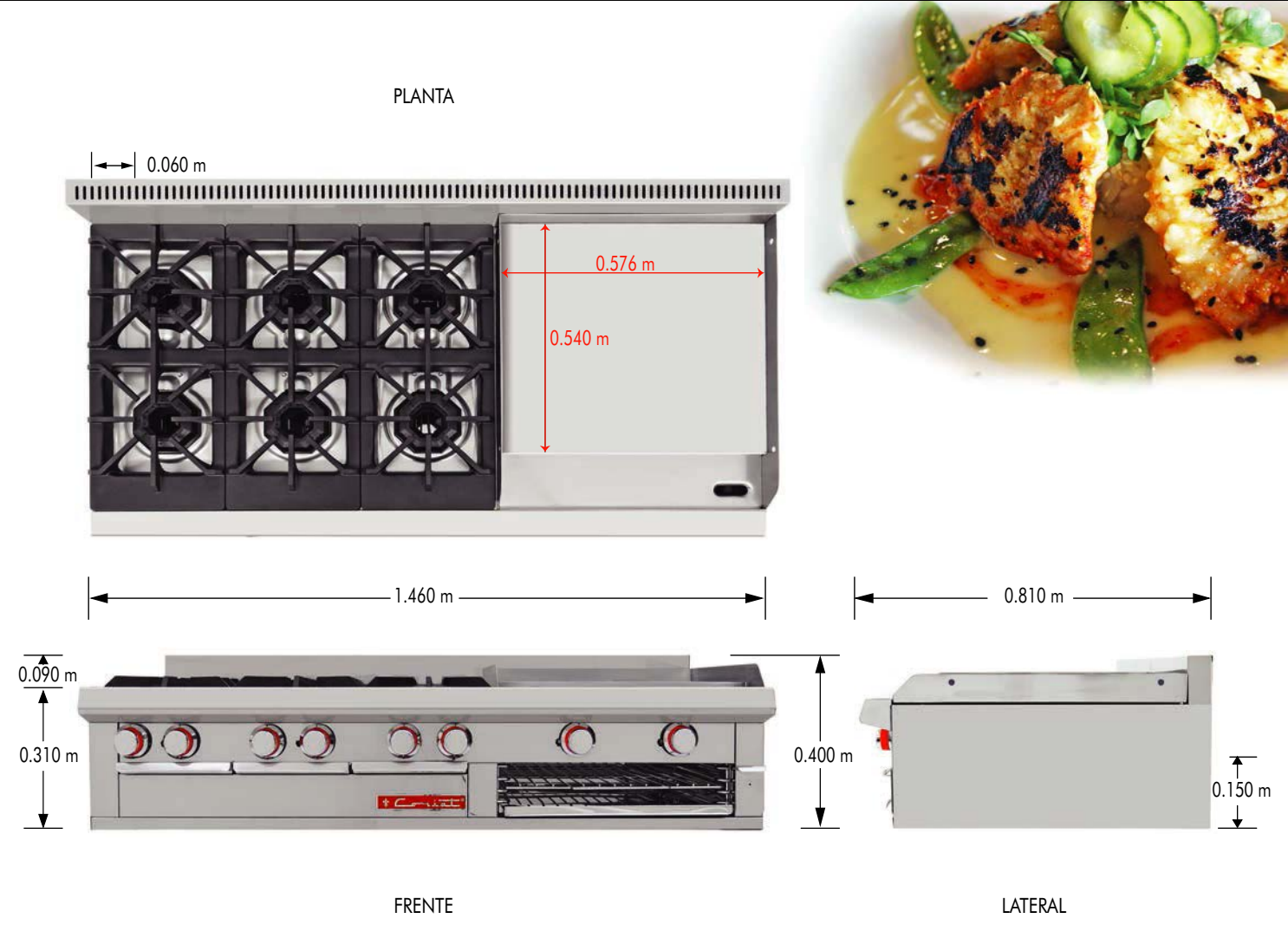


Línea Máster



EC-6-GRILL MÁSTER DE MESA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

EC-6-GRILL MÁSTER DE MESA	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
6 quemadores octagonales	45,361	180,000	2.14	
2 quemadores tipo "U"	13,608	54,000	1.04	
TOTAL	58,969	234,000	3.18	148 kg



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.



Mejores ideas para cocinar®

EC-6-GRILL MÁSTER DE MESA

• PARRILLAS • PLANCHA • GRATINADOR •

Perfecta para grandes emprendedores

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **6 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.
- 6 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: 0.540 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 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 desmontables, facilitan la limpieza.



Cubierta semi-sellada, evita escurrimientos al interior.



Plancha con exclusivo sistema para recolectar grasa y residuos.



OPCIONAL:
Base estructural o
Kit de patas tubulares.

