



Parrilla Comercial = Cocina +

Mejores ideas para cocinar®



Mejores ideas para cocinar®

PARRILLAS COMERCIALES

• INSUPERABLE PODER CALORÍFICO •

Ideales para saltear, flambeiar, pochar, brasear, estofar y cocinar en recipientes no mayores de 30 cm de diámetro,



Nuevas perillas con exclusivo diseño.

Mayor higiene gracias a su charola antiescurrimientos.



[/coriat.sobrinox](#)

[/coriat](#)

[YouTube /GrupoCoriat](#)



Nuevos quemadores octagonales ahora con mayor eficiencia, mejor calidad de flama y gran poder calorífico de 30,000 B.T.U./h c/u.



PC-4

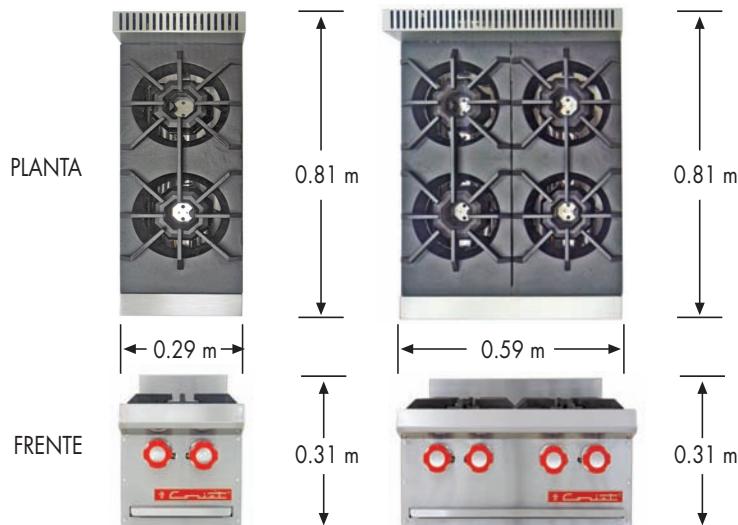
PC-6

PCV-2

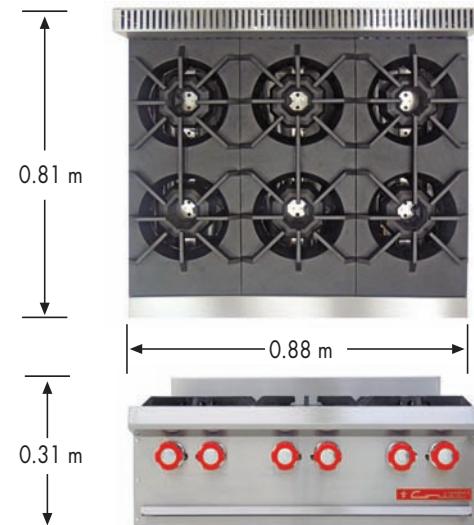
CARACTERÍSTICAS PARRILLAS COMERCIALES CORIAT® A GAS

- Fabricadas completamente en lámina de acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido, súper resistentes.
- Potentes quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable.
- Perillas metálicas con mandos en polipropileno rojo con válvulas importadas, certificado CGA para uso industrial.
- Charola antiescurrimientos.
- OPCIONAL: patas en acero inoxidable de 0.60 m de alto.

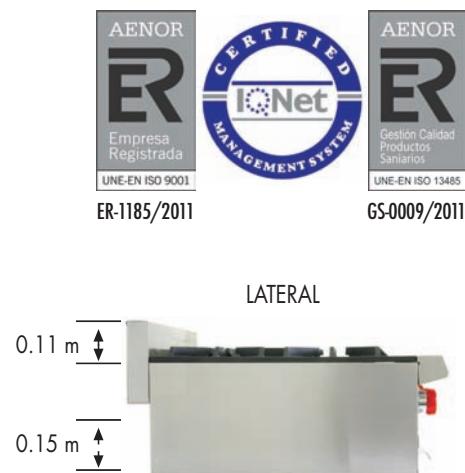
DIMENSIONES: PCV-2



PC - 4



PC - 6



E S P E C I F I C A C I O N E S TÉCNICAS

MODELO	Peso	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h (Gas L.P.)
PCV-2	37 kg	2	84,400	60,000	0.876
PC-4	58 kg	4	21,100	120,000	0.376
PC-6	82 kg	6	43,395	180,000	1.314

* 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®