



Estufas Pesadas = Cocina mucho +

Mejores ideas para cocinar®



Mejores ideas para cocinar®

ESTUFAS PESADAS

• ESPECIALES PARA ALTA PRODUCCIÓN •

¡Gran producción, grandes ganancias!

Estufas Pesadas a gas: H-101-4 con horno y 101-4-S con patas sanitarias, una línea con lo último en diseño, innovación y alta resistencia.



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



Horno mucho más productivo por su construcción en acero inoxidable y puerta con cierre hermetico.

¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, pasta, aves, pescados, carnes, etc.



Robustas parrillas superiores fabricada en hierro fundido.

Mayor higiene gracias a su charola antiescurrimientos.

Diseños modulares, que se pueden combinar con la plancha pesada y la freidora FC-70, dándole la máxima productividad a su negocio.



H-101-4



101-4-S

¡Le enseñamos como aprovechar su equipo al máximo!



CARACTERÍSTICAS DE LA LÍNEA DE ESTUFAS PESADAS A GAS

- Fabricadas completamente en lámina de acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido, súper resistentes.
- 4 potentes quemadores abiertos en hierro fundido con tapa desmontable.
- Perillas metálicas con mandos en polipropileno rojo con válvulas importadas, certificado CGA para uso industrial.
- Peso: 196 kg.

ESTUFA 101-4-S: • Patas sanitarias en acero inoxidable.

ESTUFA H-101-4:

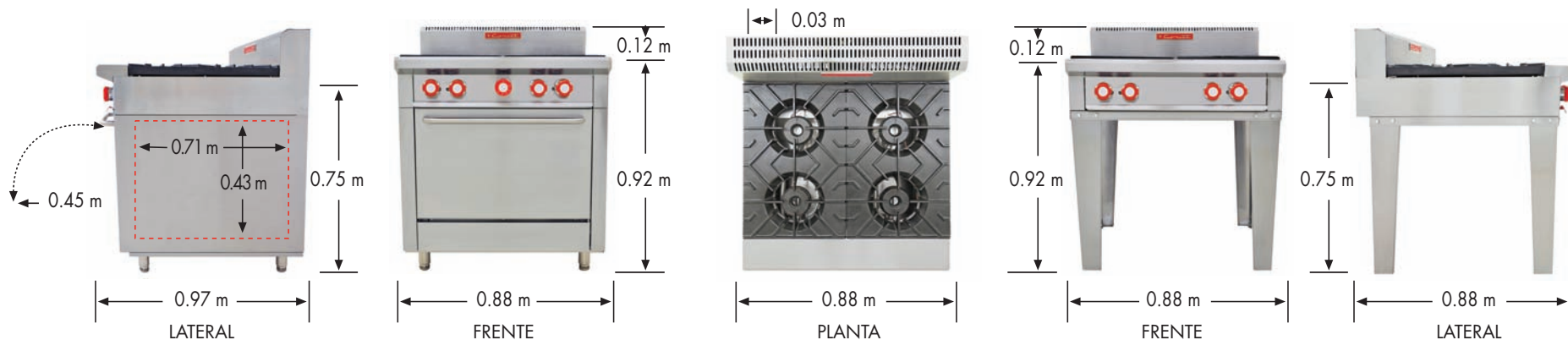
- Horno multifuncional extra grande (medidas interiores): 0.66 m frente, 0.71 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra y empaque perimetral para cierre hermético.
- Termostato importado de 100° a 300°C certificado CGA para uso industrial, con válvula de seguridad integrada.
- Potente quemador tipo U en acero inoxidable.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.



DIMENSIONES

H-101-4

101-4-S



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

H-101-4	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)
4 quemadores abiertos	30,259	120,000	0.982
1 quemador horno	6,304	25,000	0.272
TOTAL	36,563	145,000	1.254

101-4-S	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)
4 quemadores abiertos	30,259	120,000	0.982
TOTAL	30,259	120,000	0.982

* El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.



Mejores ideas para cocinar®