

Mejores ideas para cocinar[®]

CATALOGO 2020



EC-2-HM DE PISO PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable, en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo
- 2 charolas antiderrames.
- **Horno mediano**, de:
frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.690 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 91 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501500	17010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501580	17010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501570	17010531

EMPAQUE 302030	EMPAQUE AE003433
----------------	------------------

EC-3-HG DE PISO PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **3 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable, en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr 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 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas antiderrames.
- **Horno grande** con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 110 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511400	16010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511480	16010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511470	16010531

EMPAQUE 302029	EMPAQUE AE003434
----------------	------------------

MINICHEF DE PISO PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

543500

17010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

543580

17010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

543570

17010631

EMPAQUE 302023

EMPAQUE AE003435



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable. en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil: frente: 0.504 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 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno mediano** con medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 140 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

EC-3-H-GRILL DE PISO PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
521400	16010611

VERSIÓN A.INOX.TREND AGAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
521480	16010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
521470	16010631

EMPAQUE 302024	EMPAQUE AE003437
----------------	------------------



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **3 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable, en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr 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" 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./hr 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 de: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m. con
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 1 00 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.460 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 182 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



• ESTUFAS DE MESA PETIT •



MINICHEF DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable. en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.504 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 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m
- Peso: 75 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542600	18010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542680	18010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542670	18010631

EMPAQUE 302033	EMPAQUE AE003436
----------------	------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASEMINICHEF DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de 1½" X 1½".
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.220 m, fondo: 0.500 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 17.2 kg.**
- Lista para recibir: MINICHEF PETIT DE MESA.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390078	30012217

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390079	30012237

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **MINICHEF PETIT DE MESA.**

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• ESTUFAS DE MESA PETIT •



EC-3-GRILL DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **3 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable. en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr 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 rollad steel de 3/4" espesor, área útil de: 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./hr 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.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.460 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 95 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542700	18010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542780	18010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542770	18010531

EMPAQUE 302035	EMPAQUE AE003438
----------------	------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE EC-3-GRILL DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de 1½" X 1½".
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.480 m, fondo: **0.500 m**, alto: **0.630 m**.
- Peso: 17.2 kg.
- Lista para recibir: EC-3-GRILL PETIT DE MESA.

• Fabricada en lámina de acero inox. tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390080	30011917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

• Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390081	30011937

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **MINICHEF PETIT DE MESA.**

• Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

MULTICHEF DE PISO PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, cap. 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- Plancha cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 2 quemadores abiertos octogonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas 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 mediano, medida interior de: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m.
- Con 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.520 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 172 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

542000

17010711

VERSIÓN A.INOX.TREND

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

542080

17010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

542070

17010731

EMPAQUE 302022

EMPAQUE AE003437

MULTICHEF DE PISO TURBO PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

543300

17010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

543380

17010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

543370

17010831

EMPAQUE 302022

EMPAQUE AE003437



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, capacidad de 6.5 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.21 O m, alto: 0.11 O m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOL T para una regulación precisa del paso de gas.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de O en la parte baja.
- Plancha cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.504 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 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo,
- Horno mediano con medida interior de: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m,
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 1 gabinete con puerta bajo el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.520 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m,
- Peso: 197 kg,
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



• ESTUFAS DE MESA PETIT •



MULTICHEF DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias. cap. 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m con charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.520 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.
- Peso: 92 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541800	18010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541880	18010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541870	18010731

EMPAQUE 302032	EMPAQUE AE003438
----------------	------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE MULTICHEF DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.540 m, fondo: 0.500 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 17.2 kg.**
- Lista para recibir: MUL TICHEF PETIT DE MESA.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390053	30012417

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390069	30012437

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **MUL TICHEF PETIT DE MESA.**

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

MÚLTIPLE DE PISO PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, cap. 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- **Plancha** cold rollad steel de 3/4" espesor, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido 11 área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./hr cada uno.
- Charolas para captar escurrimientos.
- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.
- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno grande** con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m con
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- 1 puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- **2 gabinetes** con puerta bajo la freidora y el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.71 O m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 192 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

541900

16010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

541980

16010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

541970

16010731

EMPAQUE 302021

EMPAQUE AE003439

MÚLTIPLE DE PISO TURBO PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora Turbo:** tina acero inoxidable tipo 304, capacidad 6.5 litros de aceite, medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr.
- 1 termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOL T para una regulación precisa del paso de gas.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambro niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de O en la parte baja.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.344.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./hr cada uno.
- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo
- 3 Charolas para captar escurrimientos.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno grande** con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m con
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- 1 puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- **Gabinete** con puerta bajo el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.71 O m, fondo: 0.565 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 217 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

543200

16010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

543280

16010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

543270

16010831

EMPAQUE 302021

EMPAQUE AE003439



• ESTUFAS DE MESA PETIT •



MÚLTIPLE DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, cap. 3 litros de aceite, medida interior de: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- **Plancha** cold rollad steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.340 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.710 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.300 m.
- Peso: 105 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541400	18010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541480	18010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541470	18010831

EMPAQUE 302031	EMPAQUE AE003440
----------------	------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE MÚLTIPLE DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de 1" X 1" $\frac{1}{2}$ " $\frac{1}{2}$ "
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.173m, fondo: 0.500 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 19 kg.**
- Lista para recibir: MÚLTIPLE DE MESA PETIT

Fabricada en lámina de acero inox. tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390052	30012617

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390068	30012637

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: MÚLTIPLE DE MESA PETIT.

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• FREIDORAS DE MESA PETIT •



FC-10 DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 tina lámina acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, capacidad 3 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto:0.155 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr.
- 1 piloto individual acero inoxidable.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvula gas importada, certificado CSA uso comercial.
- 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.320 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 16 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571500	20010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571580	20010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571570	20010231

EMPAQUE 302057	AE003426
----------------	----------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE FC-10 DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.340m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 7 kg.
- Lista para recibir: FREIDORA FC-10 PETIT

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390050	30010317

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390060	30010337

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **FREIDORA FC-10 PETIT.**

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• FREIDORAS DE MESA PETIT •



FC-10-D DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 2 tinas en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, capacidad 3 litros de aceite c/u.
- Medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior c/u: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h c/u.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, con certificado CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.640 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 25 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571900	20010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571980	20010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
571970	20010331

EMPAQUE 302054	EMPAQUE AE003427
----------------	------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE FC-10-D DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}$ " X $1 \frac{1}{2}$ "
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.660m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 7 kg.**
- Lista para recibir: FREIDORA FC-10-D PETIT.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390051	30010417

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390061	30010437

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso: 1.5 kg.**
- Listas para ser colocadas en: FREIDORA FC-10-D PETIT.

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• FREIDORAS TURBO DE PISO PETIT •



TURBO-6.5-1Q DE PISO PETIT



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad de 6.5 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior c/u: frente: 0.070 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOL T.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de O en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.320 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 25 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573800	20010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573880	20010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573870	20010431

EMPAQUE 302038	EMPAQUE AE003428
----------------	------------------

TURBO-10-2Q DE PISO PETIT



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad de 10 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.267 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.120 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- 2 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.320 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 30 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573500	20010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573580	20010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573570	20010531

EMPAQUE 302038	EMPAQUE AE003428
----------------	------------------

TURBO-12.5-3Q DE PISO PETIT



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad de 12.5 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.347 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.160 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- 3 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u..
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.390 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 35 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573600	20010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573680	20010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573670	20010631

EMPAQUE 302082	EMPAQUE AE003428
----------------	------------------

TURBO-17-4Q DE PISO PETIT



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad de 17 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.436 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.200 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- 4 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
- 1 termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 Volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.480 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 40 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573200	20010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573280	20010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573270	20010731

EMPAQUE 302039	EMPAQUE AE003429
----------------	------------------

TURBO-19-5Q DE PISO PETIT



- 1 tina en acero inoxidable 304.
- Capacidad de 19 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.518 m, fondo: 0.365 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.240 m, fondo: 0.210 m, alto: 0.110 m.
- 5 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.560 m, fondo: 0.630 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 45 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573400	20010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573480	20010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.




CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573470	20010831

EMPAQUE 302040	EMPAQUE AE003429
-----------------------	-------------------------



• PLANCHAS DE MESA PETIT •



CH-1 DE MESA PETIT		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS		
 <ul style="list-style-type: none"> 1 plancha cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.288 m, fondo: 0.344 m. 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. 1 piloto individual en acero inoxidable. 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial. 1 válvula gas importada, certificada CSA uso comercial. 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. 1 charola para recolección de aceite. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 0.290 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> Peso: 22 kg. Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	610500	26010511		
	VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS			
	Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	610580	26010521		
VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS				
Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.				
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO			
610570	26010531			
EMPAQUE 302045	EMPAQUE AE003409			
ACCESORIOS OPCIONALES				
BASE 29 PETIT		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM		
 <ul style="list-style-type: none"> Estructura angular de 1 1/2" X 1 1/2" 4 tornillos niveladores. Medidas exteriores totales: frente: 0.310m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m. Peso: 6.6 kg. Lista para recibir: PLANCHA CH-1 PETIT. 	Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	390044	30010617		
	VERSIÓN A.ALUM.ECO			
Fabricada en lámina de acero aluminizado.				
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO			
390062	30010637			
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM		
 <ul style="list-style-type: none"> 4 tubos embutidos de 2" de O. Altura ajustable. Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m. Peso: 1.5 kg. Listas para ser colocadas en: PLANCHA CH-1 PETIT. 	Fabricadas en acero inoxidable.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	010305	30010637		



• PLANCHAS DE MESA PETIT •



CH-2 DE MESA PETIT



- 1 plancha cold rollad steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.586 m, fondo: 0.344 m.
- 2 quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr c/u.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón roio.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.590 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 36 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611500	26010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611580	26010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611570	26010631

EMPAQUE 302046	EMPAQUE AE003410
----------------	------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 PETIT



- Estructura angular de $1\frac{1}{2}$ " X $1\frac{1}{2}$ "
- 4 tornillos niveladores.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.610 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 6.6 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CH-2 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390045	30010817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390063	30010837

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- **Medidas exteriores totales:** O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: PLANCHA CH-2 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• PLANCHAS DE MESA PETIT •



CH-3 DE MESA PETIT



- 1 plancha cold rollad steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.876 m, fondo: 0.344 m.
- 3 quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr c/u.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores** totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 50 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609500	26010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609580	26010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609570	26010731

EMPAQUE 302047	EMPAQUE AE003411
----------------	------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 PETIT



- Estructura angular de $1\frac{1}{2}$ " X $1\frac{1}{2}$ "
- 4 tornillos niveladores.
- **Medidas exteriores** totales: frente: 0.900 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 9.4 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CH-3 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390046	30011017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390064	30011037

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- **Medidas exteriores** totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: PLANCHA CH-3 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• PLANCHAS DE MESA PETIT •



CH-4 DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

617500

26010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

617580

26010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

617570

26010831

EMPAQUE 302095

EMPAQUE AE003412



- 1 plancha cold rollad steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 1.166 m, fondo: 0.344 m.
- 4 quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr c/u.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.
- **Medidas exteriores** totales: frente: 1.180 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 95 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390047

30011217

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390065

30011237



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}$ " X $1 \frac{1}{2}$ "
- 4 tornillos niveladores.
- **Medidas exteriores** totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 13.5 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CH-4 PETIT.

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

010305

30010107



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- **Medidas exteriores** totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CH-4 PETIT.**



• PARRILLAS DE MESA PETIT •



PCH-1 DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **1 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr.
- 1 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 1 piloto individual acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvula gas importada, certificado CSA uso comercial.
- 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.290 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.
- **Peso:** 20 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

605500

25010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

605580

25010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

605570

25010531

EMPAQUE 302045

EMPAQUE AE003409

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}$ " X $1 \frac{1}{2}$ "
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.310m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 6.6 kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCH-1 PETIT.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390044

30010617

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390062

30010637

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCH-1 PETIT.

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

010305

30010107



• PARRILLAS DE MESA PETIT •



PCH-2 DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificado CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.610 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 39 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

606500

25010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

606580

25010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

606570

25010631

EMPAQUE 302046

EMPAQUE AE003410

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $1\frac{1}{2}$ " X $1\frac{1}{2}$ "
- 4 tornillos niveladores.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.610 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 6.6 kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCH-2 PETIT.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390045

30010817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390063

30010837

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- **Medidas exteriores totales:** O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCH-2 PETIT.

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

010305

30010107



• PARRILLAS DE MESA PETIT •



PCH-3 DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

607500

25010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

607580

25010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

607570

25010731

EMPAQUE 302047

EMPAQUE AE003411



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **3 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30.000 B.T.U./hr cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 3 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 Om.
- **Peso:** 55 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390046

30011017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390064

30011037



- Estructura angular de $1\frac{1}{2}$ " X $1\frac{1}{2}$ "
- 4 tornillos niveladores.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.900 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 9.4 kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCH-3 PETIT.

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

010305

30010107



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- **Medidas exteriores totales:** O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCH-3 PETIT.



• PARRILLAS DE MESA PETIT •



PCH-4 DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

608900

25010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

608980

25010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

608970

25010831

EMPAQUE 302095

EMPAQUE AE003412



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 4 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 4 charolas para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.180 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 72 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390047

30011217

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390065

30011237



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}$ " X $1 \frac{1}{2}$ "
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 1.200 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 13.5 kg.**
- Lista para recibir: PARRILLA PCH-4 PETIT

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

010305

30010107



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: FREIDORA FC-10 PETIT.



• ASADORES DE MESA PETIT •



ACH-1 DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Parrilla reversible** de hierro fundido, área útil de: frente:0.290 m, fondo: 0.340 m.
- 1 capa de piedra refractaria.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./h c/u.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de grasa.
- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 30 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

601500

10010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

601580

10010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

601570

10010531

EMPAQUE 302045

EMPAQUE AE003409

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 6.6 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACH-1 PETIT.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390044

30010617

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390062

30010637

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: ASADOR ACH-1 PETIT.

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

010305

30010107



• ASADORES DE MESA PETIT •



ACH-2 DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **2 Parrillas reversibles** de hierro fundido, área útil de: frente:0.290 m, fondo: 0.340 m.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 4 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./h c/u.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charola para recolección de grasa.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.590 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 48 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
602500	10010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
602580	10010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
602570	10010631

EMPAQUE 302046	EMPAQUE AE003410
----------------	------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de 1 1/2" X 1 1/2"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.610 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 8 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACH-2 PETIT.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390045	30010817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390063	30010837

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: ASADOR ACH-2 PETIT.

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• ASADORES DE MESA PETIT •



ACH-3 DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **3 Parrillas reversibles** de hierro fundido, área útil de: frente:0.290 m, fondo: 0.340 m.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 6 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./h c/u.
- 6 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charola para recolección de grasa.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 66 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

603500

10010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

603580

10010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

603570

10010731

EMPAQUE 302047

EMPAQUE AE003411

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $1\frac{1}{2}$ " X $1\frac{1}{2}$ "
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.900 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 9.4 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACH-3 PETIT.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390046

30011017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390064

30011037

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **ASADOR ACH-3 PETIT.**

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

010305

30010107



• ASADORES DE MESA PETIT •



ACH-4 DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **4 Parrillas reversibles** de hierro fundido, área útil de: frente:0.290 m, fondo: 0.340 m.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 8 quemadores tubulares en acero inoxidable de 16,000 B.T.U./h c/u.
- 8 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 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.
- 4 charola para recolección de grasa.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.180 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 94 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

604500

10010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

604580

10010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

604570

10010831

EMPAQUE 302095

EMPAQUE AE003412

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 1.200 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 13.5 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACH-4 PETIT.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390047

30011217

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390065

30011237

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **ASADOR ACH-4 PETIT.**

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

010305

30010107



• SALAMANDRAS PETIT •



SC-16.5-G PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Para 1 platillo de 0.250 m de Ø.
- 1 parrilla deslizante para colocar los alimentos de alambrión niquelado.
- Medidas de: frente: 0.370 m, fondo: 0.324 m.
- 1 gatillo o palanca para ajustar la parrilla en 5 diferentes posiciones.
- 1 charola para recibir escurrimientos.
- 1 quemador infra-rojo con carcasa en hierro colado y mallas de acero INCONEL® de 35,000 B.T.U./h.
- 1 piloto individual en acero inoxidable.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvula gas importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.500 m, fondo: 0.360 m, alto: 0.440 m.
- **Peso:** 23 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631900	28010111

VERSIÓN A.INOX.TREND

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631980	28010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631970	28010131

EMPAQUE 302056	EMPAQUE AE003423
----------------	------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

MÉNSULA SC-16.5-G PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $\frac{1}{2}$ " X $\frac{1}{2}$ "

- Medidas exteriores totales:
frente: 0.520 m, fondo: 0.380 m, alto: 0.480 m
- **Peso:** 5.5 kg
- Preparada para recibir: SALAMANDRA SC-16.5-G PETIT.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631220	30012717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
631224	30012737

PIZZINO-1 DE PISO PETIT



- 1 compartimento con capacidad para 1 pizza de 0.400 m de Ø.
- **Medida interior:**
frente: 0.650 m, fondo: 0.520 m, alto: 0.220 m.
- 1 termostato digital importado, rango de 100 a 350 °C.
- 1 quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 26,000 B.T.U/hr cada uno.
- 1 piso cerámico de alta concentración de temperatura, medidas:
frente: 0.4064 m, fondo: 0.4064 m, espesor: 0.0254 m.
- 1 puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.890 m, fondo: 0.800 m, alto: 1.400 m.
- Peso: 70 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653300	21010511

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653380	21010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653370	21010531

EMPAQUE 302099	EMPAQUE AE003453
----------------	------------------

PIZZINO-2 DE PISO PETIT



- 1 compartimento con capacidad para 2 pizzas de 0.400 m de Ø.
- **Medida interior:**
frente: 0.820 m, fondo: 0.520 m, alto: 0.220 m.
- 1 termostato digital importado, rango de 100 a 350 °C.
- 2 quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 26,000 B.T.U/h cada uno.
- 2 pisos cerámicos de alta concentración de temperatura, medidas:
frente: 0.4064 m, fondo: 0.4064 m, espesor: 0.0254 m.
- 1 puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.350 m, fondo: 0.800 m, alto: 1.400 m.
- Peso: 130 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653400	21010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653480	21010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653470	21010631

EMPAQUE 302101	EMPAQUE AE003454
----------------	------------------

PIZZINO-3 DE PISO PETIT



- 1 compartimento con capacidad para 3 pizzas de 0.400 m de Ø.
- **Medida interior: frente:**
1.410 m, fondo: 0.520 m, alto: 0.220 m.
- 1 termostato digital importado, rango de 100 a 350 °C.
- 3 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U/h cada uno.
- 3 pisos cerámicos de alta concentración de temperatura: frente: 0.4064 m, fondo: 0.4064 m, espesor: 0.0254 m.
- 1 puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.700 m, fondo: 0.800 m, alto: 1.400 m.
- Peso: 160 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653500	21010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653580	21010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653570	21010731

EMPAQUE 302060	EMPAQUE AE003455
----------------	------------------



• ESTUFAS DE PISO MÁSTER •



EC-4-HM DE PISO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Horno mediano**, medida interior de: frente: 0.470 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.690 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 137 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501300	17010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501380	17010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
501370	17010131

EMPAQUE 302049	EMPAQUE AE003441
----------------	------------------

EC-6-HG DE PISO MÁSTER



- 1 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.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.
- **Horno grande**, medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h dentro del horno.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 165 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511300	16010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511380	16010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
511370	16010131

EMPAQUE 302048	EMPAQUE AE003442
----------------	------------------

MINICHEF DE PISO MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 1 charola para captar escurrimientos.
- Plancha cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores "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.
- 6 válvulas de ajuste fiama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno mediano, medida interior de: ffrente: 0.470 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales:
frente: 1.200 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 195 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543000	17010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543080	17010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543070	17010231

EMPAQUE 302050 EMPAQUE AE003443

EC-6-H-GRILL DE PISO MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 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.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h cada uno.
- Gratinador de 0.540 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.
- 9 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno grande** con medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m,
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.460 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 274 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

521300

16010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

521380

16010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

521370

16010231

EMPAQUE 302051

EMPAQUE AE003445



• ESTUFAS DE MESA MÁSTER •



MINICHEF DE MESA MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.200 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 112 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542400	18010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542480	18010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542470	18010231

EMPAQUE 302019	EMPAQUE AE003444
-----------------------	-------------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE MINICHEF DE MESA MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 1.220 m, fondo: 0.750 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 20.5 kg.**
- Lista para recibir: MINICHEF MÁSTER DE MESA.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390074	30012117

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390075	30012137

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **MINICHEF MÁSTER DE MESA.**

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• ESTUFAS DE MESA MÁSTER •



EC-6-GRILL DE MESA MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 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 de: frente: 0.576 m, fondo: 0.540 m
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h cada uno.
- **Gratinador** de 0.540 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.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.460 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 148 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542500	18010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542580	18010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542570	18010131

EMPAQUE 302020	EMPAQUE AE003446
----------------	------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE EC-6-GRILL DE MESA MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 1.480 m, fondo: 0.750 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 20.5 kg.**
- Lista para recibir: EC-6-GRILL MÁSTER DE MESA.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390076	30012017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390077	30012037

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **EC-6-GRILL MÁSTER DE MESA.**

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

MULTICHEF DE PISO MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora Turbo:** tina en acero inoxidable tipo 304.
 - Capacidad 3 litros de aceite.
 - Medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- **Plancha** cold rollad steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
- **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar.
- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charola para captar escurrimientos.
- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno mediano**, medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.540 m, alto: 0.420 m
 - 2 parrillas niqueladas dentro.
 - 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
 - 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
 - Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
 - 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y el gratinador.
 - 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.520 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
 - Peso: 250 kg.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

541700

17010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

541780

17010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

541770

17010331

EMPAQUE 302083

EMPAQUE AE003445

MULTICHEF DE PISO TURBO MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora Turbo:** tina en acero inoxidable tipo 304.
- Capacidad 8 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h.
- 1 termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOL T.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambro niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de O en la parte baja.
- **Plancha** cold rollad steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
- 2 quemadores "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.
- 4 quemadores abiertos octogonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 1 charola para captar escurrimientos.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno mediano**, medida interior de: frente: 0.470 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 1 gabinete con puerta bajo el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.520 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 280 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

542300

17010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

542380

17010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

542370

17010431

EMPAQUE 302083

EMPAQUE AE003445

MULTICHEF DE MESA MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

542100	18010311
--------	----------

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

542180	18010321
--------	----------

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

542170	18010331
--------	----------

EMPAQUE 302018	EMPAQUE AE003446
----------------	------------------



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304.
 - Capacidad 8 litros de aceite.
 - Medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
 - 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
 - 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área úti: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
 - Charola para recolección de aceite.
 - 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
 - **Gratinador** de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
 - Charola para captar escurrimientos.
- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
 - 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
 - 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
 - 2 charolas para captar escurrimientos.
- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.520 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 140 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE MULTICHEF DE MESA MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

390072	30012317
--------	----------

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

390073	30012337
--------	----------



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.540 m, fondo: 0.750 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 19.5 kg.**
- Lista para recibir: MULTICHEF MÁSTER DE MESA.

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

010305	30010107
--------	----------



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **MULTICHEF MÁSTER DE MESA.**

MÚLTIPLE DE PISO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias.
 - Capacidad 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
 - Charola para recolección de aceite.
 - 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
 - Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
 - Charola para captar escurrimientos.
- **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m.
 - 1 cama de piedra refractaria.
 - 1 quemador tubular en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h.
 - Charola para captar escurrimientos.
- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 9 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno grande** con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m
 - 2 parrillas niqueladas dentro.
 - 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
 - 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
 - Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
 - 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y el gratinador.
 - 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.710 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
 - Peso: 290 kg.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

541300

16010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

541380

16010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

541370

16010331

EMPAQUE 302077

EMPAQUE AE003447

MÚLTIPLE DE PISO TURBO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora Turbo:** tina en acero inoxidable tipo 304.
- Capacidad 8 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
- Charola para recolección de aceite.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
- Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
- Charola para captar escurrimientos.
- **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m
- Charola para captar escurrimientos.
- 1 cama de piedra refractaria.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h.
- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- **Horno grande** con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 1 gabinete con puerta bajo el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales: frente:**
1.710 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 320 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

542200

16010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

542280

16010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR




CÓDIGO NUEVO

542270

16010431

EMPAQUE 302077

EMPAQUE AE003447

MÚLTIPLE DE MESA MÁSTER		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS			
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto. • Freidora: tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias. • Capacidad 8 litros de aceite. • Medida interior de: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m. • 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m. • 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. • Plancha cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m. • Charola para recolección de aceite • 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h cada uno. • Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada. • Charola para captar escurrimientos. • Asador: parrilla reversible en hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m. • 1 cama de piedra refractaria. • 1 quemador tubular en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h. • Charola para captar escurrimientos. • 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno. • 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada. • 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. • 2 charolas 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. • Medidas exteriores totales: frente: 1.710 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m. • Peso: 160 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.			
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
		541200	18010411		
		VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS			
		Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.			
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO				
541280	18010421				
VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS					
Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.					
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO				
541270	18010431				
EMPAQUE 302017	EMPAQUE AE003448				
ACCESORIOS OPCIONALES					
BASE MÚLTIPLE DE MESA MÁSTER		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM			
	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de 1 ¹/₂" X 1 ¹/₂" • 4 tornillos niveladores. • Medidas exteriores totales: frente: 1.730 m, fondo: 0.750 m, alto: 0.630 m. • Peso: 20.5kg. • Lista para recibir: MÚLTIPLE MÁSTER DE MESA. 	Fabricada en lámina de			
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
		390070	30012517		
		VERSIÓN A.ALUM.ECO			
		Fabricada en lámina de acero aluminizado.			
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO				
390071	30012537				
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM			
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 tubos embutidos de 2" de O. • Altura ajustable. • Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m. • Peso: 1.5 kg. • Listas para ser colocadas en: FREIDORA FC-10 PETIT. 	Fabricadas en acero inoxidable.			
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
		010305	30010107		



• ESTUFONES DE PISO MÁSTER •



EC-1T DE PISO MÁSTER



- 1 sección.
- **3 potentes quemadores** concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido.
- 1 piloto individual de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.570 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.600 m.
- Peso: 48 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
644300	19010111

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
644370	19010131

EMPAQUE 302062	EMPAQUE AE003419
----------------	------------------

EC-2T DE PISO MÁSTER



- 2 secciones.
- **3 potentes quemadores** concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección.
- 4 parrillas superiores en hierro fundido.
- 2 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.140 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.600 m.
- Peso: 85 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
645300	19010211

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
645370	19010231

EMPAQUE 302052	EMPAQUE AE003420
----------------	------------------

EC-3T DE PISO MÁSTER



- 3 secciones.
- **3 potentes quemadores** concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección.
- 6 parrillas superiores en hierro fundido.
- 3 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.710 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.600 m.
- Peso: 132 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
646300	19010311

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
646370	19010331

EMPAQUE 302053	EMPAQUE AE003421
----------------	------------------

TURBO-8-1Q DE PISO MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 1 tina en acero inoxidable tipo 304
- Capacidad de 8 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada medida interior de cada una: frente: 0.070 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambro niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.320 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 30 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

573900	20010911
---------------	-----------------

VERSIÓN A.INOX.TREND

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

573980	20010921
---------------	-----------------

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

573970	20010931
---------------	-----------------

EMPAQUE 302041	EMPAQUE AE003430
-----------------------	-------------------------

TURBO-16-2Q DE PISO MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 1 tina en acero inoxidable tipo 304.
- Capacidad de 16 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.267 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de cada una: frente: 0.120 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 2 quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambro niquelado para captar residuos.
- 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.320 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 35 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

573700	20011011
---------------	-----------------

VERSIÓN A.INOX.TREND

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

573780	20011021
---------------	-----------------

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
-----------------	--------------

573770	20011031
---------------	-----------------

EMPAQUE 302041	EMPAQUE AE003430
-----------------------	-------------------------

TURBO-20-3Q DE PISO MÁSTER



- 1 tina en acero inoxidable tipo 304
 - Capacidad de 20 litros de aceite.
 - Medida interior: frente: 0.347 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
 - 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de cada una: frente: 0.160 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
 - 3 quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
 - 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
 - 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
 - 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
 - Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
 - Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
 - 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
 - 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
 - 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.390 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 40 kg.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
578300	20011111

VERSIÓN A.INOX.TREND

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
578380	20011121

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
578370	20011131

EMPAQUE 302085	EMPAQUE AE003430
----------------	------------------



• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •



CV-1 DE MESA MÁSTER



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.288 m, fondo: 0.560 m.
 - 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr.
 - 1 piloto individual en acero inoxidable.
 - 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
 - 1 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
 - 1 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
 - 1 charola para recolección de aceite.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.290 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 40 kg.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610300	26010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610380	26010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610370	26010131

EMPAQUE 302065 EMPAQUE AE003432

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 MÁSTER



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
 - 4 tornillos niveladores.
 - Medidas exteriores totales: frente: 0.310 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
 - **Peso: 8.2 kg.**
- Lista para recibir: PLANCHA CV-1 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390013	30010517

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390002	30010537

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso: 1.5 kg.**
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CV-1 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •



CV-2 DE MESA MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.586 m, fondo: 0.560 m.
 - 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr c/u.
 - 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
 - 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
 - 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
 - 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
 - 1 charola para recolección de aceite.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.590 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 60 kg.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

611300

26010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

611380

26010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

611370

26010231

EMPAQUE 302080

EMPAQUE AE003406

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de 1 ¹/₂" X 1 ¹/₂"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.610 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 9.6 kg.**
- **Lista para recibir: PLANCHA CV-2 MÁSTER.**

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390012

30010717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390003

30010737

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso: 1.5 kg.**
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CV-2 MÁSTER.**

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

010305

30010107



• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •



CV-3 DE MESA MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

609300

26010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

609380

26010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

609370

26010331

EMPAQUE 302079

EMPAQUE AE003407



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.876 m, fondo: 0.560 m.
- 3 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr c/u.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores totales:**
frente:0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 80 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390011

30010917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390004

30010937



- Estructura angular de 1 ¹/₂" X 1 ¹/₂"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.310m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 6.6 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CV-3 MÁSTER.

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

010305

30010107



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CV-3 MÁSTER**



• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •



CV-4 DE MESA MÁSTER



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de: frente: 1.166 m, fondo: 0.560 m.
 - 4 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr c/u.
 - 4 pilotos individuales en acero inoxidable.
 - 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
 - 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
 - 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
 - 1 charola para recolección de aceite.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.180 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 165 kg.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617300	26010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617380	26010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617370	26010431

EMPAQUE 302055	EMPAQUE AE003408
----------------	------------------

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 MÁSTER



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 15.5 kg.**
- Lista para recibir: PLANCHA CV-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390015	30011117

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390005	30011137

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso: 1.5 kg.**
- Listas para ser colocadas en: **PLANCHA CV-4 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •



PCV-2 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 1 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.290 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 32 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
605300	25010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
605380	25010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610370	25010131

EMPAQUE 302065 EMPAQUE AE003432

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 MÁSTER



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.310m, ondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 8.2 kg.
- **Lista para recibir:** PARRILLA PCV-2 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390013	30010517

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390002	30010537

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCV-2 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •



PCV-4 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charola para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.590 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 58 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606300	25010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606380	25010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606370	25010231

EMPAQUE 302080 EMPAQUE AE003406

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 MÁSTER



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.610m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 9,3 kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCV-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390012	30010717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390003	30010737

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCV-2 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •



PCV-6 DE MESA MÁSTER



- 1 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 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 6 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charola para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 82 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607300	25010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607380	25010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607370	25010331

EMPAQUE 302079 EMPAQUE AE003407

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 MÁSTER



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 0.900 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 11.2 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCV-6 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390011	30010917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390004	30010937

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso: 1.5 kg.**
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCV-6 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •



PCV-8 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **8 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 4 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 8 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 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.
- 4 charola para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 82 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608300	25010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608380	25010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608370	25010431

EMPAQUE 302055 EMPAQUE AE003408

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 MÁSTER



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 1.200 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 15.50 kg.**
- Lista para recibir: PARRILLA PCV-8 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390015	30011117

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390005	30011137

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso: 1.5 kg.**
- Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCV-8 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM




Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• ASADORES DE MESA MÁSTER •



ACV-1 DE MESA MÁSTER		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto • 1 parrilla reversible de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m. • 1 capa de piedra refractaria. • 1 quemador "U" en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h. • 1 piloto individual en acero inoxidable. • 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial. • 1 válvula gas importada, certificada CSA uso comercial. • 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. • 1 charola para recolección de grasa. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 0.290 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso: 45 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		601300	10010111
		VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS	
		Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		601380	10010121
		VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS	
		Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
601370	10010131		
EMPAQUE 302065	EMPAQUE AE003432		
ACCESORIOS OPCIONALES			
BASE 29 MÁSTER		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de 1 1/2" X 1 1/2" • 4 tornillos niveladores. • Medidas exteriores totales: rente: 0.310 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m. • Peso: 8.2 kg. • Lista para recibir: ASADOR ACV-1 MÁSTER. 	Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		390013	30010517
		VERSIÓN A.ALUM.ECO	
		Fabricada en lámina de acero aluminizado.	
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
390002	30010537		
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 tubos embutidos de 2" de O. • Altura ajustable. • Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m. • Peso: 1.5 kg. • Listas para ser colocadas en: ASADOR ACV-1 MÁSTER. 	Fabricadas en acero inoxidable.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		010305	30010107



• ASADORES DE MESA MÁSTER •



ACV-2 DE MESA MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto
- 2 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m cada una.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 2 quemadores en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h c/u.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para recolección de grasa.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.590 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 60 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR CÓDIGO NUEVO

602300 10010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR CÓDIGO NUEVO

602380 10010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR CÓDIGO NUEVO

602370 10010231

EMPAQUE 302080 EMPAQUE AE003406

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}$ " X $1 \frac{1}{2}$ "
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.610 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- Peso: 9.6 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACV-2 MÁSTER.

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR CÓDIGO NUEVO

390012 30010717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR CÓDIGO NUEVO

390003 30010737

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 4 tubos embutidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: ASADOR ACV-2 MÁSTER.

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR CÓDIGO NUEVO

010305 30010107



• ASADORES DE MESA MÁSTER •



ACV-3 DE MESA MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

603300

10010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

603380

10010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

603370

10010331

EMPAQUE 302079

EMPAQUE AE003407



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto
- 2 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m cada una.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 3 quemadores en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h c/u.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para recolección de grasa.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 77 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390011

30010917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

390004

30010937



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.900 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 11.2 kg.**
- Lista para recibir: ASADOR ACV-3 MÁSTER.

KIT 4 PATAS TUBULARES

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

010305

30010107



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- Peso: 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: ASADOR ACV-3 MÁSTER.



• ASADORES DE MESA MÁSTER •



ACV-4 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto
 - 4 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m cada una.
 - 1 capa de piedra refractaria por sección.
 - 4 quemadores en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h c/u.
 - 4 pilotos individuales en acero inoxidable.
 - 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
 - 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
 - 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
 - 4 charolas para recolección de grasa.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.180 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- **Peso:** 110 kg.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604300	10010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604380	10010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604370	10010431

EMPAQUE 302055 EMPAQUE AE003408

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 MÁSTER



- Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso:** 6.6 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACV-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390015	30011117

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390005	30011137

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso:** 1.5 kg.
- Listas para ser colocadas en: ASADOR ACV-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• SALAMANDRAS MÁSTER •



SC-31.5-G MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- Para 2 platillos de 0.250 m de Ø.
 - 2 quemadores infrarrojos con carcasa en hierro colado y mallas de acero INCONEL® de 35,000 B.T.U./hr cada uno.
 - 1 parrilla deslizable para colocar los alimentos de alambón niquelado, con medidas de: frente: 0.750 m, fondo: 0.324 m.
 - 1 gatillo o palanca para ajustar la parrilla en 5 diferentes posiciones.
 - 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
 - 2 válvulas de ajuste flama piloto importada con certificado CSA uso comercial.
 - 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
 - 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
 - 1 charola para recibir escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.880 m, fondo: 0.360 m, alto: 0.440 m.
• **Peso:** 38 kg.
• Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

631300

28010211

VERSIÓN A.INOX.TREND

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

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

631380

28010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

631370

28010231

EMPAQUE 302078

EMPAQUE AE003424

ACCESORIOS OPCIONALES

MÉNSULAS SC-31.5-G MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- ½" X 1" X 1"
- Estructura angular de ½" X 1" X 1"
 - Medidas exteriores totales:
frente: 0.900 m, fondo: 0.380 m, alto: 0.480 m.
 - **Peso:** 7.5 kg.
 - Preparada para recibir: SALAMANDRA SC-31.5-G MÁSTER.

Fabricada en lámina de acero inox. tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

631214

30012817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero laminado.

CÓDIGO ANTERIOR

CÓDIGO NUEVO

631223

30012837



• HORNOS DE PISO MÁSTER •



HC-35 DE PISO MÁSTER



- 1 compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.500 m.
- Medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro del horno.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr.
- 1 puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas sanitarias en acero inoxidable con niveladores.

- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.880 m, fondo: 0.740 m, alto: 1.440 m.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
651300	21010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
651380	21010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
651370	21010131

EMPAQUE 302058	EMPAQUE AE003449
----------------	------------------

HC-35-D DE PISO MÁSTER



- 2 compartimentos con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.500 m c/u.
- Medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro de cada horno.
- 2 termostatos importados, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificados CSA uso comercial.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr c/u.
- 2 puertas con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.880 m, fondo: 0.740 m, alto: 1.620 m.
- Peso: 150 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
652300	21010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
652380	21010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
652370	21010231

EMPAQUE 302063	EMPAQUE AE003450
----------------	------------------

HC-35-C DE PISO MÁSTER



- 1 compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.530 m x 0.325 m.
 - Medida interior: frente: 0.540 m, fondo: 0.400 m, alto: 0.560 m.
 - 4 parrillas niqueladas dentro.
 - Control digital de temperatura importado con rango de 100 a 300 °C.
 - Turbina interior propulsada por un motor de 1/2 h.p.
 - Rotación de Turbina Bidireccional.
 - 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
 - Puerta con ventana de cristal y empaque perimetral para cierre hermético
 - Luz interior.
 - Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.970 m, fondo: 0.840 m, alto: 1.667 m.
- Peso: 80 kg.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654300	21010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654380	21010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654370	21010331

EMPAQUE 302059	EMPAQUE AE003451
----------------	------------------

HC-35-C-XL DE PISO MÁSTER



- 1 compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.655 m x 0.516 m.
- Medida interior: frente: 0.665 m, fondo: 0.550 m, alto: 0.560 m.
- 4 parrillas niqueladas dentro.
- Control digital de temperatura importado con rango de 0 a 300 °C.
- Turbina interior propulsada por un motor de 1/2 h.p.
- Rotación de Turbina Bidireccional.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 40,000 B.T.U./h c/u.
- Puerta con ventana de cristal y empaque perimetral para cierre hermético
- Luz interior.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.

- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.100 m, fondo: 0.990 m, alto: 1.667 m.
- Peso: 110 kg.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654700	21010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654780	21010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654770	21010431

EMPAQUE 302097	EMPAQUE AE003452
----------------	------------------



• HORNOS PIZZA DE PISO MÁSTER •



PIZZA-4 DE PISO MÁSTER



- 1 compartimento con capacidad para 4 pizzas de 0.400 m de Ø.
- Medida interior: frente: 0.820 m, fondo: 0.890 m, alto: 0.220 m.
- 1 termostato digital importado, rango de 100 a 350 °C.
- 2 quemadores tubulares en a.inox de 40,000 B.T.U./h c/u.
- 4 pisos cerámicos de alta concentración de temperatura, medidas: frente: 0.4064 m, fondo: 0.4064 m, espesor: 0.0254 m.
- 1 puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.

- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.350 m, fondo: 1.220 m, alto: 1.400 m.
- Peso: 230 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653100	21010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653180	21010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653170	21010831

EMPAQUE 302102	EMPAQUE AE003456
----------------	------------------

PIZZA-6 DE PISO MÁSTER



- 1 compartimento con capacidad para 6 pizzas de 0.400 m de Ø.
- Medida interior: frente: 1.410 m, fondo: 0.890 m, alto: 0.220 m.
- 1 termostato digital importado, rango de 100 a 350 °C.
- 3 quemadores tubulares en a.inox de 40,000 B.T.U./h c/u.
- 6 pisos cerámicos de alta concentración de temperatura, medidas: frente: 0.4064 m, fondo: 0.4064 m, espesor: 0.0254 m.
- 1 puerta sólida con empaque perimetral para cierre hermético.
- Estructura sanitaria en acero inoxidable con niveladores.

- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.700 m, fondo: 1.220 m, alto: 1.400 m.
- Peso: 320 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653200	21010911

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653280	21010921

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
653270	21010931

EMPAQUE 302061	EMPAQUE AE003457
----------------	------------------



• ESTUFAS DE PISO HEAVY DUTY •



EC-4-HG DE PISO HD



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Horno grande**, medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 150 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
661300	16010911

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
661380	16010921

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
661370	16010931

EMPAQUE 302048	EMPAQUE AE003442
----------------	------------------

EC-4-GA DE PISO HD



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Gabinete abierto** bajo las parrillas con medidas: frente: 0.750m, fondo: 0.680m, alto: 0.450m.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 100 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
662300	16011011

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
662380	16011021

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
662370	16011031

EMPAQUE 302048	EMPAQUE AE003442
----------------	------------------



• ESTUFAS DE PISO HEAVY DUTY •



EC-HG-GRILL DE PISO HD



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Plancha** cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.876 m, fondo: 0.560 m.
- 3 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Horno grande**, medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 142 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
671300	16011311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
671380	16011321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
671370	16011331

EMPAQUE 302048	EMPAQUE AE003442
----------------	------------------

EC-GA-GRILL DE PISO HD



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Plancha** de cold rolled steel de 3/4" espesor, área útil de: frente: 0.876 m, fondo: 0.560 m.
- 3 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h cada uno.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.
- **Gabinete** abierto bajo la plancha con medidas: frente: 0.750m, fondo: 0.680m, alto: 0.450m.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 98 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
672300	16011211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
672380	16011221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.




CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
672370	16011231

EMPAQUE 302048	EMPAQUE AE003442
----------------	------------------



• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •






PCH-1 DE MESA HD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 quemador abierto octagonal con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno. • 1 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada. • 1 piloto individual acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. • 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial. • 1 válvula gas importadas, certificada CSA uso comercial. • 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. • Charola para captar escurrimientos. <ul style="list-style-type: none"> • Medidas exteriores totales: frente: 0.440 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m. • Peso: 25 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		664500	25011311
		VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS	
		Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		664580	25011321
		VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS	
		Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
664570	25011331		
EMPAQUE 302087	EMPAQUE AE003413		
ACCESORIOS OPCIONALES			
BASE 44 HDD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$ • 4 tornillos niveladores. • Medidas exteriores totales: frente: 0.460 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m. • Peso: 9 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCH-1 HD. 	Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		390086	30011317
		VERSIÓN A.ALUM.ECO	
		Fabricada en lámina de acero aluminizado.	
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
390087	30011337		
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 tubos embudidos de 2" de O. • Altura ajustable. • Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m. • Peso: 1.5 kg. • Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCH-1 HD. 	Fabricadas en acero inoxidable.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		010305	30010107



• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •






PCH-2 DE MESA HD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS		
 <ul style="list-style-type: none"> • 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno. • 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada. • 2 pilotos individuales acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. • 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial. • 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial. • 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. • Charola para captar escurrimientos. • Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m. • Peso: 46 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	665500	25011411		
	VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS			
	Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	665580	25011421		
VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS				
Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.				
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO			
665570	25011431			
EMPAQUE 302047	EMPAQUE AE003411			
ACCESORIOS OPCIONALES				
BASE 44 HHD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM		
 <ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de $1 \frac{1}{2}$" X $1 \frac{1}{2}$" • 4 tornillos niveladores. • Medidas exteriores totales: frente: 0.900 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m. • Peso: 9 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCH-2 HD. 	Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	390046	30011017		
	VERSIÓN A.ALUM.ECO			
Fabricada en lámina de acero aluminizado.				
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO			
390064	30011037			
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM		
 <ul style="list-style-type: none"> • 4 tubos embudidos de 2" de O. • Altura ajustable. • Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m. • Peso: 1.5 kg. • Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCH-2 HD. 	Fabricadas en acero inoxidable.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	010305	30010107		



• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •






PCH-3 DE MESA HD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS		
 <ul style="list-style-type: none"> • 3 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno. • 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada. • 3 pilotos individuales acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. • 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial. • 3 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial. • 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. • Charola para captar escurrimientos. <ul style="list-style-type: none"> • Medidas exteriores totales: frente: 1.320 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m. • Peso: 66 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	666500	25011511		
	VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS			
	Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.			
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO			
666580	25011521			
VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS				
Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.				
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO			
666570	25011531			
EMPAQUE 302089	EMPAQUE AE003414			
ACCESORIOS OPCIONALES				
BASE 132 HHD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM		
 <ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de 1 ¹/₂" X 1 ¹/₂" • 4 tornillos niveladores. • Medidas exteriores totales: frente: 1.340 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m. • Peso: 9.4 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCH-3 HD. 	Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	390088	30011417		
	VERSIÓN A.ALUM.ECO			
	Fabricada en lámina de acero aluminizado.			
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO			
390089	30011437			
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM		
 <ul style="list-style-type: none"> • 4 tubos embudidos de 2" de O. • Altura ajustable. • Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m. • Peso: 1.5 kg. • Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCH-3 HD. 	Fabricadas en acero inoxidable.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	010305	30010107		



• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •






PCH-4 DE MESA HD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS		
 <ul style="list-style-type: none"> • 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno. • 4 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada. • 4 pilotos individuales acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. • 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial. • 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial. • 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. • Charola para captar escurrimientos. <ul style="list-style-type: none"> • Medidas exteriores totales: frente: 1.760 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m. • Peso: 85 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	667500	25011611		
	VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS			
	Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	667580	25011621		
	VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS			
	Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
667570	25011631			
EMPAQUE 302094	EMPAQUE AE003415			
ACCESORIOS OPCIONALES				
BASE 176 HHD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM		
 <ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de 1 1/2" X 1 1/2" • 4 tornillos niveladores. • Medidas exteriores totales: frente: 1.780 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m. • Peso: 13.5 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCH-4 HD. 	Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	390090	30011517		
	VERSIÓN A.ALUM.ECO			
	Fabricada en lámina de acero aluminizado.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	390091	30011537		
	KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	 <ul style="list-style-type: none"> • 4 tubos embutidos de 2" de O. • Altura ajustable. • Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m. • Peso: 1.5 kg. • Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCH-4 HD. 	Fabricadas en acero inoxidable.		
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO	
010305		30010107		



• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •






PCV-2 DE MESA HD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto. • 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno. • 1 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada. • 2 pilotos individuales acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. • 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial. • 2 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial. • 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. • Charola para captar escurrimientos. • Medidas exteriores totales: frente: 0.440 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m. • Peso: 40 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		664300	25010911
		VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS	
		Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		664380	25010921
		VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS	
		Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
664370	25010931		
EMPAQUE 302086	EMPAQUE AE003416		
ACCESORIOS OPCIONALES			
BASE 44 VHD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de 1 ¹/₂" X 1 ¹/₂" • 4 tornillos niveladores. • Medidas exteriores totales: rente: 0.460 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m. • Peso: 9 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCV-2 HD. 	Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		390082	30011617
		VERSIÓN A.ALUM.ECO	
		Fabricada en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390083	30011637		
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 tubos embudidos de 2" de O. • Altura ajustable. • Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m. • Peso: 1.5 kg. • Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCV-2 HD. 	Fabricadas en acero inoxidable.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		010305	30010107



• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •



PCV-4 DE MESA HD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto. • 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno. • 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada. • 4 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo. • 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial. • 4 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial. • 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. • 2 charolas para captar escurrimientos. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso: 70 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		665300	25011011
		VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS	
		Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
665380	25011021		
VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS			
Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.			
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
665370	25011031		
EMPAQUE 302079	EMPAQUE AE003407		
ACCESORIOS OPCIONALES			
BASE 88 VHD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$ • 4 tornillos niveladores. • Medidas exteriores totales: frente: 0.900 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m. • Peso: 9.4 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCV-4 HD. 	Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		390011	30010917
		VERSIÓN A.ALUM.ECO	
		Fabricada en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390004	30010937		
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 tubos embudidos de 2" de O. • Altura ajustable. • Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m. • Peso: 1.5 kg. • Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCV-4 HD. 	Fabricadas en acero inoxidable.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		010305	30010107



• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •



PCV-6 DE MESA HD



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **6 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 6 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.320 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 97 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
666300	25011111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
666380	25011121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
666370	25011131

EMPAQUE 302088 EMPAQUE AE003417

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 132 VHD



- Estructura angular de 1 ¹/₂" X 1 ¹/₂"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales:
frente: 1.340 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 16.5 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCV-6 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390084	30011717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390085	30011737

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos embudidos de 2" de O.
- Altura ajustable.
- Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m.
- **Peso: 1.5 kg.**
- Listas para ser colocadas en: **PARRILLA PCV-6 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM




Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107



• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •



PCV-8 DE MESA HD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto. • 8 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno. • 4 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada. • 8 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo. • 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial. • 8 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial. • 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. • 4 charolas para captar escurrimientos. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 1.760 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso: 125 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		667300	25011211
		VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS	
		Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430. Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
667380	25011221		
VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS			
Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.			
CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
667370	25011231		
EMPAQUE 302093	EMPAQUE AE003418		
ACCESORIOS OPCIONALES			
BASE 176 VHD		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de $1 \frac{1}{2}$" X $1 \frac{1}{2}$" • 4 tornillos niveladores. • Medidas exteriores totales: frente: 1.780 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m. • Peso: 16.5 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCV-8 HD. 	Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		390092	30011817
		VERSIÓN A.ALUM.ECO	
		Fabricada en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390093	30011837		
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 tubos embudidos de 2" de O. • Altura ajustable. • Medidas exteriores totales: O: 0.0508 m, altura: 0.100 m. • Peso: 1.5 kg. • Listas para ser colocadas en: PARRILLA PCV-8 HD. 	Fabricadas en acero inoxidable.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		010305	30010107



• FREIFDORAS DE PISO HEAVY DUTY •



TURBO-25.5-4Q DE PISO HD



- 1 tina en acero inoxidable 304.
 - Capacidad 25.5 litros de aceite.
 - Medida interior: frente: 0.436 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
 - 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de cada una: frente: 0.200 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
 - 4 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
 - 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
 - 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
 - 1 control HI-LIMIT de protección térmica, calibrado a 232 °C.
 - Encendido electrónico con batería de 1.5 Volts.
 - Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
 - 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
 - 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
 - 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.480 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 45 kg.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573100	20011211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573180	20011221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573170	20011231

EMPAQUE 302043 EMPAQUE AE003431

TURBO-30-5Q DE PISO HD



- 1 tina en acero inoxidable 304.
 - Capacidad 30 litros de aceite.
 - Medida interior: frente: 0.518 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
 - 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de cada una: frente: 0.240 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.140 m.
 - 5 quemadores recuperación inmediata hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
 - 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
 - 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
 - 1 control HI-LIMIT de protección térmica, calibrado a 232 °C.
 - Encendido electrónico con batería de 1.5 Volts.
 - Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
 - 1 parrilla de alambón niquelado para captar residuos.
 - 1 válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
 - 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- **Medidas exteriores totales:**
frente: 0.560 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 50 kg.
 - Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
575300	20011311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
575380	20011321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.





CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
575370	20011331

EMPAQUE 302044 EMPAQUE AE003431



• INTERCEPTORES DE GRASA •



IC-38 MÁSTER A.INOX. PREMIUM		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • Tapa antiderrapante de 1/8" espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 2 1/2" de Ø. • Capacidad de almacenaje 9 kg de grasa. • Capacidad de flujo 38 litros por minuto. • Medidas exteriores totales: frente: 0.390 m, fondo: 0.530 m, alto: 0.320 m. • Peso 19 kg. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		240120	31010107
		EMPAQUE INCLUIDO	
IC-75 MÁSTER A.INOX. PREMIUM		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • Tapa antiderrapante de 1/8" espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 3 1/2" de Ø. • Capacidad de almacenaje 18 kg de grasa. • Capacidad de flujo 75 litros por minuto. • Medidas exteriores totales: frente: 0.390 m, fondo: 0.600 m, alto: 0.440 m. • Peso 25 kg. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		240220	31010207
		EMPAQUE INCLUIDO	
IC-132 MÁSTER A.INOX. PREMIUM		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • Tapa antiderrapante de 1/8" espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 3 1/2" de Ø. • Capacidad de almacenaje 32 kg de grasa. • Capacidad de flujo 132 litros por minuto. • Medidas exteriores totales: frente: 0.595 m, fondo: 0.782 m, alto: 0.550 m. • Peso 38 kg. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		240320	31010307
		EMPAQUE INCLUIDO	
IC-187 MÁSTER A.INOX. PREMIUM		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • Tapa antiderrapante de 1/8" espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 3 1/2" de Ø. • Capacidad de almacenaje 45 kg de grasa. • Capacidad de flujo 187 litros por minuto. • Medidas exteriores totales: frente: 0.595 m, fondo: 0.782 m, alto: 0.600 m. • Peso 47 kg. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		240510	31010407
		EMPAQUE INCLUIDO	