

LÍNEA DE COCCIÓN**✓ HORNO DE GRAN CAPACIDAD**

El horno cuenta con un volumen de 510 L, de esta manera habilita al usuario gran capacidad de cocción.

✓ PERILLAS HEAVY DUTY

La nueva línea de cocción Torrey está equipada con perillas metálicas que cuentan con sistema de fijación brindando uso rudo y durabilidad.

✓ CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE

El exterior del equipo está construido en acero inoxidable tipo 430, esto para dar un mayor tiempo de vida.

✓ CHAROLA PARA RESIDUOS

Los equipos Torrey incluyen charolas por debajo de sus quemadores, recolectan todos los residuos que caen al momento de cocinar para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.

✓ ENTREPAÑO DE ACERO NIQUELADO

Las parrillas Torrey del horno y el gratinador están fabricadas en acero niquelado, un material resistente al calor y que permiten colocar los alimentos.

CERTIFICACIONES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones con empaque

Profundidad:	1010 mm
Ancho:	1010 mm
Alto:	890 mm

Dimensiones sin empaque

Profundidad:	830 mm
Ancho:	914 mm
Alto:	1058 mm

Dimensiones interiores

Alto:	710 mm
Ancho:	1000 mm
Profundo:	1002 mm

Materiales

Parrillas:	Hierro vaciado
Perillas:	Aleación de zinc
Material interno:	Acero aluminizado
Material ext. frontal:	Acero Inoxidable 430
Material ext. izq y derecho:	Acero aluminizado
Patas niveladoras:	Acero

Datos de rendimiento de cocción

Tipo de gas:	LP con opción a natural (10"WC)
Potencia BTU'S:	210,000
Consumo M ³ /hr:	5.524 (NG) / 2.379 (LPG)
Rango de temperatura:	250 - 550 F°

Presión de gas

Presión de trabajo:	NG: 5in/wc LP: 10in/wc
---------------------	---------------------------

Accesorios del horno

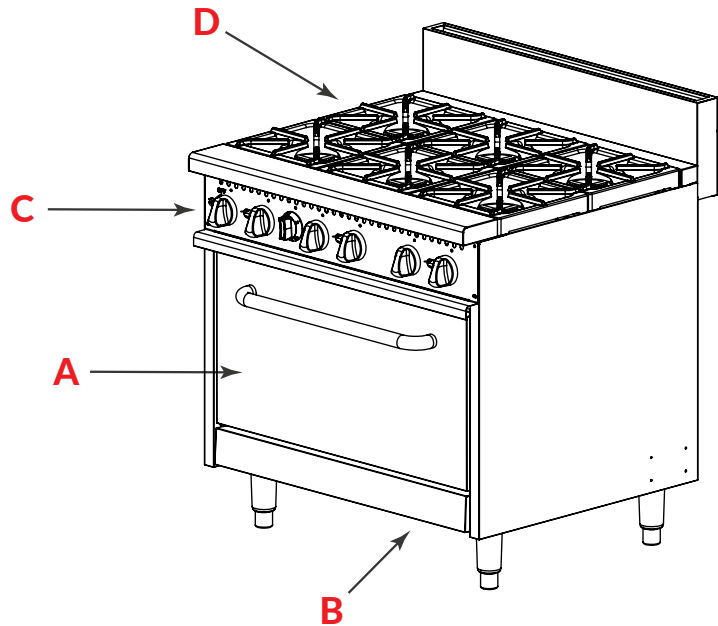
Tipo de quemador:	Quegador de Acero Inoxidable
Perilla:	Ergonómica de uso rudo
Espreas:	Juego de espreas para gas natural

Datos logísticos:

Peso bruto:	204 kg
Peso neto:	170 kg

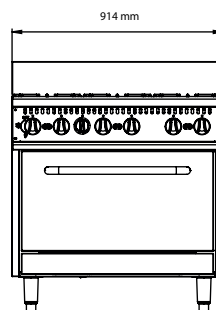
Las imágenes son representativas

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Horno
- B. Charola recolectora de residuos
- C. Perilla ergonómica de uso rudo
- D. Parrilla de hierro vaciado

FRONTAL



LATERAL

