

ESTUFA 4 QUEMADORES

EST-4QHG

LÍNEA DE COCCIÓN



✓ HORNO DE GRAN CAPACIDAD

El horno cuenta con un volumen de 340 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: 720 mm 1010 mm Ancho: Alto: 890 mm

Dimensiones sin empaque

Profundidad: 827 mm Ancho: 610 mm Alto: 1058 mm

Dimensiones interiores

Alto: 348 mm Ancho: 524 mm Profundo: 655 mm

Materiales

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

derecho:

Patas niveladoras: Acero

Datos de rendimiento de cocción

Tipo de aas: LP con opción a natural

(10"WC)

Potencia BTU'S: 150,000

Consumo M³/hr: 3.946 (NG) / 1.699 (LPG)

Rango de temperatura: 250 - 550 F°

Presión de gas

NG: 4in/wc Presión de trabajo: LP: 10in/wc

Accesorios

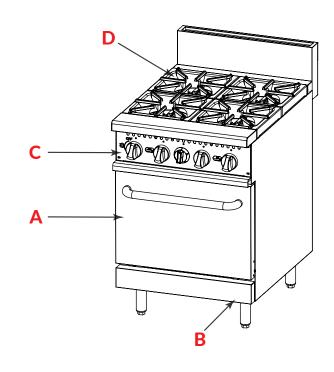
Quemador tipo U de Acero Inox. Tipo de quemador: Perilla: Ergonómica de uso rudo Juego de espreas para gas Espreas:

natural

Datos logísticos:

Peso bruto: 161.5 kg Peso neto: 129 kg

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- Horno
- Charola recolectora de residuos
- Perilla ergonómica de uso rudo
- Parrilla de hierro vaciado

