

Mejores ideas para cocinar®

Lista de Precios 2021/1



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



- 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.

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
-----------------------	-------------------------

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

EC-3-GRILL DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

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

542700	18010511
---------------	-----------------

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
-----------------	--------------

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
-----------------------	-------------------------



- 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.

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE EC-3-GRILL DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

• 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
---------------	-----------------



- 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.

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: **MINICHEF PETIT DE MESA.**

MULTICHEF DE PISO PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- 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 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.
- 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.

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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<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: 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
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.ALUM.ECO	
	<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: MUL TICHEF PETIT DE MESA. 	Fabricada en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		390069	30012437
		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
		Fabricadas en acero inoxidable.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		010305	30010107

MÚLTIPLE DE PISO PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- 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.

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 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: 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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 0.320 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<p>1/2" X 1/2"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de 1 X 1 • 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
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.ALUM.ECO	
	<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: FREIDORA FC-10 PETIT. 	Fabricada en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		390060	30010337
		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
		Fabricadas en acero inoxidable.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		010305	30010107



FC-10-D DE MESA PETIT		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de 1 1/2" X 1 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
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.ALUM.ECO	
	<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: FREIDORA FC-10-D PETIT. 	Fabricada en lámina de acero aluminizado	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		390061	30010437
		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
		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
----------------	------------------



• FREIDORAS TURBO DE PISO PETIT •



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 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.

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		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS		
 <ul style="list-style-type: none"> • 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 rojo. • 1 charola para recolección de aceite. <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	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		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: 0.610 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m. • Peso: 6.6 kg. • Lista para recibir: PLANCHA CH-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		
 <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-2 PETIT. 	Fabricadas en acero inoxidable.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	010305	30010107		



• PLANCHAS DE MESA PETIT •






CH-3 DE MESA PETIT		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS		
 <ul style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m. Peso: 50 kg. Incluye kit de espreas para conversión de 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		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: 0.900 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m. Peso: 9.4 kg. Lista para recibir: PLANCHA CH-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		
 <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-3 PETIT. 	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		
 <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	617500	26010811		
	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		
	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			
ACCESORIOS OPCIONALES				
BASE 118 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: 1.200 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m. • Peso: 13.5 kg. • Lista para recibir: PLANCHA CH-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	
	 <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-4 PETIT. 	Fabricadas en acero inoxidable.		
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO	
010305		30010107		



• PARRILLAS DE MESA PETIT •






PCH-1 DE MESA PETIT		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 0.290 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<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: 0.310m, 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	
	<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-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	
	<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 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 silicon rojo. • 2 charolas para captar escurrimientos. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 0.610 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<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: 0.610 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	
	<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-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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 silicon rojo. • 3 charolas para captar escurrimientos. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 Om.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso: 55 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		607500	25010711
		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
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		
ACCESORIOS OPCIONALES			
BASE 88 PETIT		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: 9.4 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCH-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	
	<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-3 PETIT. 	Fabricadas en acero inoxidable.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		010305	30010107



• PARRILLAS DE MESA PETIT •






PCH-4 DE MESA PETIT		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 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. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 1.180 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso: 72 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de gas. 	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	608900	25010811		
	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		
	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			
ACCESORIOS OPCIONALES				
BASE 118 PETIT		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM		
 <ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de 1" X 1" X 1" • 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 	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	
	 <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		



• ASADORES DE MESA PETIT •






ACH-1 DE MESA PETIT		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de 1 1/2" X 1 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	
	<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 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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<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 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		
 <ul style="list-style-type: none"> • 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		
 <ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de 1 ½" X 1 ½" • 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		
 <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 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		
 <ul style="list-style-type: none"> • 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		
 <ul style="list-style-type: none"> • Estructura angular de 1 ½" X 1 ½" • 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	
	 <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 ACH-4 PETIT. 	Fabricadas en acero inoxidable.		
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO	
010305		30010107		



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 alambón 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 1 ¹/₂" X 1 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
--------	----------



• HORNOS PIZZINO DE PISO PETIT •



PIZZINO-1 DE PISO PETIT



- 1 compartimento con capacidad para 1 pizza de 0.400 m de O.
- **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 O.
- **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

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
----------------	------------------



- 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.

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 parilla 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

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



- 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.

MULTICHEF DE PISO TURBO MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- 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 alambón 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.



• ESTUFAS DE MESA MÁSTER •



MULTICHEF DE MESA MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.



- 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.

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

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE MULTICHEF 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: 1.540 m, fondo: 0.750 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 19.5 kg.**
- Lista para recibir: MULTICHEF MÁSTER DE MESA.

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

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: **MULTICHEF MÁSTER DE MESA.**

Fabricadas en acero inoxidable.

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

010305

30010107

MÚLTIPLE DE PISO MÁSTER

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS



- 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.

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

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 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.

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



• ESTUFAS DE MESA MÁSTER •



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 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.

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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 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.

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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 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.

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



• FREIDORAS TURBO DE PISO MÁSTER •



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 alambrión 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 alambrión 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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM



- 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 níqueladas 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 níquelado 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.

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		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Medidas exteriores totales: frente: 0.290 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> Peso: 40 kg. Incluye kit de espreas para conversión de 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		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
	<p>Estructura angular de 1 1/2" X 1 1/2"</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 tornillos niveladores. Medidas exteriores totales: frente: 0.310 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m. Peso: 8.2 kg. <p>Lista para recibir: PLANCHA CV-1 MÁSTER.</p>	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 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. 	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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 0.590 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<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: 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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>• Medidas exteriores totales: frente:0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso: 80 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de 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		
ACCESORIOS OPCIONALES			
BASE 88 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: 0.310m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m. • Peso: 6.6 kg. • Lista para recibir: PLANCHA CV-3 MÁSTER. 	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: PLANCHA CV-3 MÁSTER 	Fabricadas en acero inoxidable.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		010305	30010107



• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •






CV-4 DE MESA MÁSTER		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS		
 <ul style="list-style-type: none"> • 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	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		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: 1.200 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m. • Peso: 15.5 kg. • Lista para recibir: PLANCHA CV-4 MÁSTER. 	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		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: PLANCHA CV-4 MÁSTER. 	Fabricadas en acero inoxidable.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	010305	30010107		



• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •






PCV-2 DE MESA MÁSTER		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 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. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 0.290 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso: 32 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de 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		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: 0.310m, ondo: 0.690 m, alto: 0.630 m. • Peso: 8.2 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCV-2 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 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. 	Fabricadas en acero inoxidable.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		010305	30010107



• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •






PCV-4 DE MESA MÁSTER		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 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. 	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		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: 0.610m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m. • Peso: 9,3 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCV-4 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	
	 <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 MÁSTER. 	Fabricadas en acero inoxidable.		
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO	
010305		30010107		



• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •






PCV-6 DE MESA MÁSTER		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS		
 <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	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		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: 11.2 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCV-6 MÁSTER. 	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-6 MÁSTER. 	Fabricadas en acero inoxidable.			
	CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO		
	010305	30010107		



• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •






PCV-8 DE MESA MÁSTER		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 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. 	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		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: 1.200 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m. • Peso: 15.50 kg. • Lista para recibir: PARRILLA PCV-8 MÁSTER. 	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		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 MÁSTER. 	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 $1 \frac{1}{2}$" X $1 \frac{1}{2}$" • 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 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-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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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: ASADOR ACV-2 MÁSTER. 	Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		390012	30010717
KIT 4 PATAS TUBULARES		VERSIÓN A.ALUM.ECO	
	<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: ASADOR ACV-2 MÁSTER. 	Fabricada en lámina de acero aluminizado.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		390003	30010737
		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM	
		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	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	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		
ACCESORIOS OPCIONALES			
BASE 88 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: 0.900 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m. • Peso: 11.2 kg. • Lista para recibir: ASADOR ACV-3 MÁSTER. 	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 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-3 MÁSTER. 	Fabricadas en acero inoxidable.	
		CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
		010305	30010107



• ASADORES DE MESA MÁSTER •



ACV-4 DE MESA MÁSTER		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>• Medidas exteriores totales: frente: 1.180 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso: 110 kg. • Incluye kit de espreas para conversión de 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		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: ASADOR ACV-4 MÁSTER. 	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		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: ASADOR ACV-4 MÁSTER. 	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 ½"
- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
 - 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
----------------	------------------



• HORNOS DE PISO MÁSTER •



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
----------------	------------------



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 1/2" X 1 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 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 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 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 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 $1 \frac{1}{2}$" X $1 \frac{1}{2}$" • 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 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-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 $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$ • 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
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. • Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m. • 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 1/2" X 1 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 $1 \frac{1}{2}'' \times 1 \frac{1}{2}''$
- 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. • Medidas exteriores totales: frente: 1.760 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m. • 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	