






Conciat®

Mejores ideas para cocinar









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 ºC, 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: O. 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

• ESTUFAS DE PISO PETIT •

MINICHEF DE PISO PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **2 quemadores abierto**s 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543500	**17010611**

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543580	**17010621**

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
543570	**17010631**
EMPAQUE 302023	**EMPAQUE AE003435**

• ESTUFAS DE PISO PETIT •

EC-3-H-GRILL 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 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 ºC, 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.

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

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
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

• ESTUFAS DE MESA PETIT •

MINICHEF DE MESA 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./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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

EC-3-GRILL DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **3 quemadores abierto**s 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.

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

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542780	18010521

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542770	18010531
EMPAQUE 302035	EMPAQUE AE003438

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE EC-3-GRILL DE MESA PETIT



- Estructura angular de 1½" X 1½".
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.480 m, fondo: **0.500 m, alto: 0.63**0 m.
- Peso: 17.2 kg.
- Lista para recibir: EC-3-GRILL PETIT DE MESA.

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

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

• Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

MULTICHEF DE PISO PETIT



• 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 ºC,
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.

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**

MULTICHEF DE PISO TURBO PETIT



• 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 ºC.
• 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 ºC.
• 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 alambrón 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 ºC,
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.

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**

MULTICHEF DE MESA PETIT



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390053	30012417

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390069	30012437

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

MÚLTIPLE DE PISO PETIT



• 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 fundido11 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 ºC,
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.

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**

MÚLTIPLE DE PISO TURBO PETIT



• 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 ºC.
• 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 ºC.
• Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
• 1 parrilla de alambrón 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 ºC,
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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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**

MÚLTIPLE DE MESA PETIT



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



½ " ½"

- Estructura angular de 1 X 1
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.173m, fondo: 0.500 m, alto: 0.63**0 m.**
- **Peso: 19** kg.
- Lista para recibir: MÚLTIPLE DE MESA PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

FC-10 DE MESA PETIT



- 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 aiuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvula gas importada, certificado CSA uso comercial.
- 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón roio.

- Medidas exteriores totales: frente: 0.320 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.
- Peso: 16 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
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



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.340m, fondo: 0.440 m, alto: 0.6**30 m.**
- **Peso:** 7 kg.
- Lista para recibir: FREIDORA FC-10 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390050	30010317

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390060	30010337

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• FREIDORAS DE MESA PETIT •

FC-10-D DE MESA PETIT



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.660m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 7 k**g.
- Lista para recibir: FREIDORA FC-10-D PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390051	30010417

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390061	30010437

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 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-D PETIT.**

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: 0.21 O m, alto: 0.11 O 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 ºC.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOL T.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 ºC.
- 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 alambrón 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 alambrón 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 alambrón 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 alambrón 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

• FREIDORAS TURBO DE PISO PETIT •

TURBO-19-5Q DE PISO PETIT



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573400	20010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573480	20010821

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
573470	20010831
EMPAQUE 302040	EMPAQUE AE003429

• PLANCHAS DE MESA PETIT •

CH-1 DE MESA PETIT



- 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.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 22 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
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



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010637

CH-2 DE MESA PETIT



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

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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611500	26010611

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611580	26010621

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
611570	26010631
EMPAQUE 302046	EMPAQUE AE003410

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 PETIT



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.610 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 6**.6 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CH-2 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390045	30010817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390063	30010837

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

CH-3 DE MESA PETIT



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

- **Medidas exteriores** totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.
- Peso: 50 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609500	26010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609580	26010721

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609570	26010731
EMPAQUE 302047	EMPAQUE AE003411

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 PETIT



- Estructura angular de 1 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: PLANCHA CH-3 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390046	30011017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390064	30011037

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

CH-4 DE MESA PETIT



- 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 aiuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores** totales: frente: 1.180 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 95 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617500	26010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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



- 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: PLANCHA CH-4 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390047	30011217

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390065	30011237

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA PETIT •

PCH-1 DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **1 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr.
- 1 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 1 piloto individual acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvula gas importada, certificado CSA uso comercial.
- 1 perilla zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.
- Peso: 20 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



½ " ½"
- Estructura angular de 1 X 1
- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

PCH-2 DE MESA 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 acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificado CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.610 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 O m.
- Peso: 39 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
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



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390045	30010817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390063	30010837

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

PCH-3 DE MESA 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 acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- 3 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.31 Om.
- Peso: 55 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607500	25010711

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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



- 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: PARRILLA PCH-3 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390046	30011017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390064	30011037

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA PETIT •

PCH-4 DE MESA PETIT



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 4 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 4 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.180 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 72 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608900	25010811

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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



- 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: PARRILLA PCH-4 PETIT

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390047	30011217

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390065	30011237

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA PETIT •

ACH-1 DE MESA PETIT



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



½ " ½"
- Estructura angular de 1 X 1
- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA PETIT •

ACH-2 DE MESA PETIT



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.610 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.6**30 m.**
- **Peso:** 8 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACH-2 PETIT.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390045	30010817

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390063	30010837

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA PETIT •

ACH-3 DE MESA PETIT



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390046	30011017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390064	30011037

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA PETIT •

ACH-4 DE MESA PETIT



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390047	30011217

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390065	30011237

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• SALAMANDRAS PETIT •

SC-16.5-G PETIT



- Para 1 platillo de 0.250 m de Ø.
- 1 parrilla deslizable para colocar los alimentos de alambrón 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 carcaza 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½".

- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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 ºC.
- 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 ºC.
- 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

• HORNOS PIZZINO DE PISO PETIT •

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



- 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 ºC, 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.

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

EC-6-H-GRILL 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.
- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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**

MINICHEF DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

EC-6-GRILL DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **6 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 3 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 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-GRIL MÁSTER DE MESA.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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-GRIL MÁSTER DE MESA.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

MULTICHEF DE PISO MÁSTER



- 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.

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

MULTICHEF DE PISO TURBO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **Freidora Turbo:** tina en acero inoxidable tipo 304.
- Capacidad 8 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h.
- 1 termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 220 ºC.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOL T.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 ºC.
- 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 alambrón 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 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.
- 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 ºC, 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.

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**

MULTICHEF DE MESA MÁSTER



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542100	18010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542180	18010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542170	18010331
EMPAQUE 302018	EMPAQUE AE003446

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE MULTICHEF DE MESA MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390072	30012317

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390073	30012337

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

MÚLTIPLE DE PISO MÁSTER



• 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

• **Freidora:** tina en acero inoxidable tipo 304,esquinas sanitarias.
• Capacidad 3 litros de aceite, medida interior:
frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h.
• 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior de:
frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.

• **Plancha** cold rolled steel de 3/4" de espesor, área útil de:
frente: 0.504 m, fondo: 0.560 m.
• Charola para recolección de aceite.
• 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h c/u.
• Gratinador de 0.435 m de frente con parrilla niquelada.
• Charola para captar escurrimientos.

• **Asador:** parrilla reversible en hierro fundido, área útil:
frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m.
• 1 cama de piedra refractaria.
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h.
• Charola para captar escurrimientos.

• 4 **quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en
hierro fundido de 30,000 B.T.U./h c/u.
• 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre
cubierta semi-sellada.
• 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo
• 2 charolas para captar escurrimientos.

• 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 9 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

• **Horno grande** con medida interior de:
frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m,alto: 0.420 m
• 2 parrillas niqueladas dentro.
• 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad
integrada, certificado CSA uso comercial.
• 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
• Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
• 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y el gratinador.
• 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

• **Medidas exteriores totales:**
frente: 1.710 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.960 m.
• Peso: 290 kg.
• Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541300	**16010311**

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541380	**16010321**

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
541370	**16010331**
EMPAQUE 302077	**EMPAQUE AE003447**

MÚLTIPLE DE PISO TURBO MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- **Freidora Turbo:** tina en acero inoxidable tipo 304.
- Capacidad 8 litros de aceite.
- Medida interior: frente: 0.167 m, fondo: 0.537 m, alto: 0.170 m.
- 1 canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.120 m, fondo: 0.320 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h.
- 1 termostato RX de acción instantánea con rango de 100 a 220 °C.
- 1 válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT.
- 1 control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- 1 parrilla de alambrón 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 hiero fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m
- Charola para captar escurrimientos.
- 1 cama de piedra refractaria.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido montadas sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.

- **Horno grande** con medida interior de: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./h.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 1 gabinete con puerta bajo el gratinador.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

- **Medidas exteriores totales: frente:** 1.710 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 320 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542200	16010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542280	16010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
542270	16010431
EMPAQUE 302077	EMPAQUE AE003447

• ESTUFAS DE MESA MÁSTER •

MÚLTIPLE DE MESA MÁSTER



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ESTUFONES DE PISO MÁSTER •

EC-1T DE PISO MÁSTER



- 1 sección.

- **3 potentes quemadores** concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido.
- 1 piloto individual de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.570 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.600 m.
- Peso: 48 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
644300	19010111

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
644370	19010131
EMPAQUE 302062	EMPAQUE AE003419

EC-2T DE PISO MÁSTER



- 2 secciones.

- **3 potentes quemadores** concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección.
- 4 parrillas superiores en hierro fundido.
- 2 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.140 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.600 m.
- Peso: 85 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
645300	19010211

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
645370	19010231
EMPAQUE 302052	EMPAQUE AE003420

EC-3T DE PISO MÁSTER



- 3 secciones.

- **3 potentes quemadores** concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección.
- 6 parrillas superiores en hierro fundido.
- 3 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 3 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 3 charolas para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.710 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.600 m.
- Peso: 132 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
646300	19010311

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
646370	19010331
EMPAQUE 302053	EMPAQUE AE003421

• FREIDORAS TURBO DE PISO MÁSTER •

TURBO-8-1Q DE PISO MÁSTER



- 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 alambrón 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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 alambrón 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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

• FREIDORAS TURBO DE PISO MÁSTER •

TURBO-20-3Q DE PISO MÁSTER



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

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.390 m, fondo: 0.880 m, alto: 0.960 m.
- Peso: 40 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
578300	20011111

VERSIÓN A.INOX.TREND

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
578380	20011121

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
578370	20011131
EMPAQUE 302085	EMPAQUE AE003430

CV-1 DE MESA MÁSTER



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4” de espesor, área útil de: frente: 0.288 m, fondo: 0.560 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr.
- 1 piloto individual en acero inoxidable.
- 1 válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- 1 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 1 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 40 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610300	26010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610380	26010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610370	26010131
EMPAQUE 302065	EMPAQUE AE003432

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 8**.2 kg.

- Lista para recibir: PLANCHA CV-1 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390013	30010517

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390002	30010537

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos 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 CV-1 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •

CV-2 DE MESA MÁSTER



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4” de espesor, área útil de: frente: 0.586 m, fondo: 0.560 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr c/u.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.590 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 60 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390012	30010717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390003	30010737

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos 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 CV-2 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •

CV-3 DE MESA MÁSTER



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

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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609300	26010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609380	26010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
609370	26010331
EMPAQUE 302079	EMPAQUE AE003407

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390011	30010917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390004	30010937

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos 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 CV-3 MÁSTER**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PLANCHAS DE MESA MÁSTER •

CV-4 DE MESA MÁSTER



- 1 plancha cold rolled steel de 3/4” de espesor, área útil de: frente: 1.166 m, fondo: 0.560 m.
- 4 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr c/u.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 1 charola para recolección de aceite.

- **Medidas exteriores totales:** frente:1.180 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 165 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617300	26010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617380	26010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
617370	26010431
EMPAQUE 302055	EMPAQUE AE003408

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 15**.5 kg.
- Lista para recibir: PLANCHA CV-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390015	30011117

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390005	30011137

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos 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 CV-4 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

PCV-2 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **2 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 1 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 2 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 32 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
605300	25010111

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
605380	25010121

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
610370	25010131
EMPAQUE 302065	EMPAQUE AE003432

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 29 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310m, ondo: 0.690 m, alto: 0.630 m.
- **Peso: 8.2 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCV-2 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390013	30010517

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390002	30010537

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos 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 PCV-2 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •

PCV-4 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **4 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 2 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 2 charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.590 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 58 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606300	25010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606380	25010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
606370	25010231
EMPAQUE 302080	EMPAQUE AE003406

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 59 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.610m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 9.3** kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCV-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390012	30010717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390003	30010737

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos 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 PCV-2 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •

PCV-6 DE MESA MÁSTER



• 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

• **6 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
• 3 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
• 6 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
• 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
• 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
• 3 charola para captar escurrimientos.

• **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
• Peso: 82 kg.
• Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607300	25010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607380	25010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
607370	25010331
EMPAQUE 302079	EMPAQUE AE003407

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 MÁSTER



• Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
• 4 tornillos niveladores.
• Medidas exteriores totales:
frente: 0.900 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
• **Peso: 11.2 kg.**
• **Lista para recibir: PARRILLA PCV-6 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390011	30010917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390004	30010937

KIT 4 PATAS TUBULARES



• 4 tubos 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 PCV-6 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA MÁSTER •

PCV-8 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.

- **8 quemadores abiertos** octagonales con tapa desmontable en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno.
- 4 parrilla superior en hierro fundido montada sobre cubierta semi-sellada.
- 8 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 4 charola para captar escurrimientos.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.880 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 82 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608300	25010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608380	25010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
608370	25010431
EMPAQUE 302055	EMPAQUE AE003408

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.200 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 15.50** kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCV-8 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390015	30011117

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390005	30011137

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos 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 PCV-8 MÁSTER.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA MÁSTER •

ACV-1 DE MESA MÁSTER



- 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.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.290 m, fondo: 0.81 O m, alto: 0.31 O 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
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



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: rente: 0.310 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.6**30 m.**
- **Peso: 8**.2 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACV-1 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390013	30010517

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390002	30010537

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA MÁSTER •

ACV-2 DE MESA MÁSTER



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390012	30010717

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390003	30010737

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA MÁSTER •

ACV-3 DE MESA MÁSTER



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
603300	10010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
603380	10010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
603370	10010331
EMPAQUE 302079	EMPAQUE AE003407

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 88 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390011	30010917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390004	30010937

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• ASADORES DE MESA MÁSTER •

ACV-4 DE MESA MÁSTER



- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto

- 4 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m cada una.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 4 quemadores en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h c/u.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- 4 charolas para recolección de grasa.

- **Medidas exteriores totales:** frente: 1.180 m, fondo: 0.810 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 110 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604300	10010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604380	10010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
604370	10010431
EMPAQUE 302055	EMPAQUE AE003408

ACCESORIOS OPCIONALES

BASE 118 MÁSTER



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.310m, fondo: 0.440 m, alto: 0.630 **m.**
- **Peso: 6.**6 kg.
- Lista para recibir: ASADOR ACV-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390015	30011117

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390005	30011137

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos 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-4 MÁSTER.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• SALAMANDRAS MÁSTER •

SC-31.5-G MÁSTER



- Para 2 platillos de 0.250 m de Ø.

- 2 quemadores infrarrojos con carcaza 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 alambrón 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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

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 horno.
- 2 termostatos importados, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificados CSA uso comercial.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr c/u.
- 2 puertas con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.

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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
652300	21010211

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
652380	21010221

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
652370	21010231
EMPAQUE 302063	EMPAQUE AE003450

HC-35-C DE PISO MÁSTER



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

- **Medidas exteriores totales:** frente: 0.970 m, fondo: 0.840 m, alto: 1.667 m.
- Peso: 80 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654300	21010311

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654380	21010321

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654370	21010331
EMPAQUE 302059	EMPAQUE AE003451

HC-35-C-XL DE PISO MÁSTER



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

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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654700	21010411

VERSIÓN A.INOX.TREND A GAS

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

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654780	21010421

VERSIÓN A.ALUM.ECO A GAS

Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
654770	21010431
EMPAQUE 302097	EMPAQUE AE003452

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



- **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.

- **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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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 HHD



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCH-2 DE MESA HD



- **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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- 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.**
- **Pes**o: 9 kg.
- Lista para recibir: PARRILLA PCH-2 HD.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390046	30011017

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390064	30011037

KIT 4 PATAS TUBULARES



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCH-3 DE MESA HD



- 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.

- **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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCH-4 DE MESA HD



- 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.

- **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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



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

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCV-2 DE MESA HD



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 4 tornillos niveladores.
- Medidas exteriores totales: rente: 0.460 m, fondo: 0.690 m, alto: 0.6**30 m.**
- **Peso: 9 kg.**
- **Lista para recibir: PARRILLA PCV-2 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390082	30011617

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390083	30011637

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 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 PCV-2 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

• PARRILLAS DE MESA HEAVY DUTY •

PCV-4 DE MESA 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 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½" X 1 ½"
- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricada en lámina de acero inoxidable tipo 430.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390011	30010917

VERSIÓN A.ALUM.ECO

Fabricada en lámina de acero aluminizado.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
390004	30010937

KIT 4 PATAS TUBULARES



- 4 tubos 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 PCV-4 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

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 ½ " X 1 ½"
- 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 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 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



- 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.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A 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



- Estructura angular de 1 ½ " X 1 ½"
- 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.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

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



- 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 PCV-8 HD.**

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

Fabricadas en acero inoxidable.

CÓDIGO ANTERIOR	CÓDIGO NUEVO
010305	30010107

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 alambrón 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 alambrón 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: 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

IC-38 MÁSTER A.INOX. PREMIUM		VERSIÓN A.INOX.PREMIUM A GAS	
	• Tapa antiderrapante de 1/8” espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 21/2” 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	
	• Tapa antiderrapante de 1/8” espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 31/2” 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	
	• Tapa antiderrapante de 1/8” espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 31/2” 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	
	• Tapa antiderrapante de 1/8” espesor. • Sello hermético perimetral. • Entrada y salida de 31/2” 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	