





• ESTUFAS LÍNEA PETIT •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
<p>EC-2-HM PETIT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 parrillas superiores en hierro fundido. • 2 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 2 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Horno multifuncional mediano (interiores): 0.48m frente, 0.35 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 91 kg. 	<p>0.69 m de frente 0.565 m de fondo 0.96 m de alto</p>
<p>EC-3-HG PETIT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 3 parrillas superiores en hierro fundido. • 3 potentes quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 3 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 3 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Horno multifuncional grande (interiores): 0.66m frente, 0.35 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 110 kg. 	<p>0.88 m de frente 0.565 m de fondo 0.96 m de alto</p>
<p>MINICHEF PETIT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 parrillas superiores en hierro fundido. • 2 potentes quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 4 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • Plancha fabricada en cold rolled steel (área útil): 0.504 m frente, 0.34 m fondo. • Gratinador: 0.435 m frente, con parrilla niquelada y charola antiescurrimientos. • Horno multifuncional mediano (interiores): 0.48m frente, 0.35 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 140 kg. 	<p>1.20 m frente 0.565 m de fondo 0.96 m de alto</p>




• ESTUFAS LÍNEA PETIT •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
<p>EC-3-H-GRILL PETIT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 3 parrillas superiores en hierro fundido. • 3 potentes quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 5 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 3 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.576 m frente, 0.34 m fondo. • Gratinador: 0.54 m frente, con parrilla niquelada y charola. • Horno multifuncional mediano (interior): 0.66m frente, 0.35 m fondo, 0.43 m alto, dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300° C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable. • Peso 182 kg. 	<p>1.46 m frente 0.565 m de fondo 0.96 m de alto</p>
<p>MULTICHEF PETIT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 parrillas superiores en hierro fundido. • 2 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 5 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.504 m frente, 0.34 m fondo. • Freidora en acero inoxidable tipo 304, capacidad 3 litros de aceite, canastilla niquelada con mango plastificado (interior): 0.16 m frente, 0.25 m fondo, 0.11 m alto. • Gratinador: 0.435 m frente, con parrilla niquelada y charola. • Horno multifuncional mediano (interiores): 0.48m frente, 0.35 m fondo, 0.43 m alto, dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 172 kg. 	<p>1.52 m frente 0.565 m de fondo 0.96 m de alto</p>
<p>MÚLTIPLE PETIT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 parrillas superiores en hierro fundido. • 2 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 6 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Asador reversible en hierro fundido (área útil): 0.29 m frente, 0.35 m fondo con charola antiescurrimientos. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.504 m frente, 0.34 m fondo. • Freidora en acero inoxidable tipo 304, capacidad 3 litros de aceite, canastilla niquelada con mango plastificado (interior): 0.16 m frente, 0.25 m fondo, 0.11 m alto. • Gratinador: 0.435 m frente, con parrilla niquelada y charola. • Horno multifuncional grande (interiores): 0.66m frente, 0.35 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 192 kg. 	<p>1.71 m frente 0.565 m de fondo 0.96 m de alto</p>

• ESTUFAS LÍNEA PETIT •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIO
<p>MULTICHEF MESA PETIT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 parrillas superiores en hierro fundido. • 2 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 5 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.504 m frente, 0.34 m fondo. • 2 quemadores tipo flauta en acero inoxidable, capacidad de 16,000 B.T.U./h. • Freidora en acero inoxidable tipo 304, capacidad 3 litros de aceite, canastilla niquelada con mango plastificado (interior): 0.16 m frente, 0.25 m fondo, 0.11 m alto. • Gratinador: 0.435 m frente, con parrilla niquelada y charola. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 92 kg. 	<p>1.52 m frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto</p>
<p>PATAS MULTICHEF PETIT MESA AI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acero inoxidable tipo 430. 	<p>1.52 m de frente</p>
<p>PATAS MULTICHEF PETIT MESA LG</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lámina galvanizada. 	<p>0.60 m de alto</p>
<p>MÚLTIPLE MESA PETIT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 parrillas superiores en hierro fundido. • 2 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 6 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Asador reversible en hierro fundido (área útil): 0.29 m frente, 0.35 m fondo con charola antiescurrimientos. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.504 m frente, 0.34 m fondo. • 2 potentes quemadores tipo flauta en acero inoxidable, capacidad de 16,000 B.T.U./h. • Freidora en acero inoxidable tipo 304, capacidad 3 litros de aceite, canastilla niquelada con mango plastificado (interior): 0.16 m frente, 0.25 m fondo, 0.11 m alto. • Gratinador: 0.435 m frente, con parrilla niquelada y charola. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 105 kg. 	<p>1.71 m frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto</p>
<p>PATAS MULTIPLE PETIT MESA AI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acero inoxidable tipo 430. 	<p>1.71 m de frente</p>
<p>PATAS MULTIPLE PETIT MESA LG</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lámina galvanizada. 	<p>0.60 m de alto</p>





• FREIDORAS LÍNEA PETIT •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
FC-10 PETIT 	<ul style="list-style-type: none"> Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. Tanque en acero inoxidable tipo 304, acabado sanitario, con capacidad para 3 litros de aceite. Canastilla niquelada con mango plastificado (interior): 0.16 m frente, 0.25 m fondo, 0.11 m alto. Potente quemador tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. Perilla metálica con mandos color rojo. Válvula importada con certificado CSA uso industrial. Respaldo corto de 0.09 m alto. Peso 16 kg. 	0.32 m de frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto
PATAS FC-10 PETIT AI	<ul style="list-style-type: none"> Acero inoxidable tipo 430. 	0.32 m de frente
PATAS FC-10 PETIT LG	<ul style="list-style-type: none"> Lámina galvanizada. 	0.60 m de alto
FC-10-D PETIT 	<ul style="list-style-type: none"> Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. 2 tanques en acero inoxidable tipo 304, acabado sanitario, con capacidad para 3 litros de aceite. c/u. 2 canastilla niqueladas con mango plastificado (interior): 0.16 m frente, 0.25 m fondo, 0.11 m alto. 2 potente quemadores tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. Perillas metálicas con mandos color rojo. 2 válvulas importada con certificado CSA uso industrial. Respaldo corto de 0.09 m alto. Peso 25 kg. 	0.64 m de frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto
PATAS FC-10-D PETIT AI	<ul style="list-style-type: none"> Acero inoxidable tipo 430. 	0.64 m de frente
PATAS FC-10-D PETIT LG	<ul style="list-style-type: none"> Lámina galvanizada. 	0.60 m de alto
TURBO-15 PETIT 	<ul style="list-style-type: none"> Cuerpo fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. Tanque en acero inoxidable tipo 304, capacidad para 15 litros de aceite. 2 canastilla niqueladas con mango plastificado, medidas interiores: 0.16 m frente, 0.21 m fondo, 0.113 m alto. 3 potentes quemadores de recuperación inmediata en hierro fundido de 35,000 B.T.U./h cada uno. Termostato RX de acción instantánea que proporciona preciso control de la temperatura en un rango de 100 a 220 °C. Válvula de seguridad electromecánica MILLIVOLT para una regulación precisa del paso de gas. Amplia zona fría al fondo que evita la contaminación de sabor y extiende la vida útil del aceite. Parrilla de alambón zincado para captar residuos. Válvula de drenaje de 1^{1/4}" en la parte baja. 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable. Peso 35 kg. ACCESORIO OPCIONAL Canastilla niquelada con mango plastificado medidas interiores: 0.31 m frente, 0.20 m fondo, 0.11 m alto. 	0.39 m frente 0.63 m de fondo 0.96 m de alto




• PLANCHAS LÍNEA PETIT •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
CH-2 PETIT 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.506 m frente, 0.344 m fondo, totalmente sellada al marco • 2 quemadores tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 2 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • Depósito en acero inoxidable para recolectar grasa y residuos. • Peso 50 kg. 	0.59 m de frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto
PATAS 59 PETIT AI	• Acero inoxidable tipo 430.	0.59 m de frente
PATAS 59 PETIT LG	• Lámina galvanizada.	0.60 m de alto
CH-3 PETIT 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.86 m frente, 0.344 m fondo, totalmente sellada al marco • 3 quemadores tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 3 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • Depósito en acero inoxidable para recolectar grasa y residuos. • Peso 69 kg. 	0.88 m de frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto
PATAS 88 PETIT AI	• Acero inoxidable tipo 430.	0.88 m de frente
PATAS 88 PETIT LG	• Lámina galvanizada.	0.60 m de alto
CH-4 PETIT 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 1.166 m frente, 0.344 m fondo, totalmente sellada al marco • 4 quemadores tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 4 válvulas importados con certificado CSA uso industrial. • Depósito en acero inoxidable para recolectar grasa y residuos. • Peso 50 kg. 	1.18 m frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto
PATAS 118 PETIT AI	• Acero inoxidable tipo 430.	1.18 m de frente
PATAS 118 PETIT LG	• Lámina galvanizada.	0.60 m de alto

• PARRILLAS LÍNEA PETIT •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
PCH-1 PETIT 	<ul style="list-style-type: none"> Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. Parrilla superior en hierro fundido. Quemador abierto octagonal en hierro fundido con tapa desmontable de 30,000 B.T.U./h. Perilla metálica con mando color rojo. Válvula importada con certificado CSA uso industrial. Charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. Peso 25 kg. 	0.29 m de frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto
PATAS 29 PETIT AI PATAS 29 PETIT LG	<ul style="list-style-type: none"> Acero inoxidable tipo 430. Lámina galvanizada. 	0.60 m de frente 0.60 m de alto
PCH-2 PETIT 	<ul style="list-style-type: none"> Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. 2 parrillas superiores en hierro fundido. 2 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable de 30,000 B.T.U./h. cada uno. Perillas metálicas con mandos color rojo. 2 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. Peso 39 kg. 	0.59 m de frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto
PATAS 59 PETIT AI PATAS 59 PETIT LG	<ul style="list-style-type: none"> Acero inoxidable tipo 430. Lámina galvanizada. 	0.59 m de frente 0.60 m de alto
PCH-3 PETIT 	<ul style="list-style-type: none"> Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. 3 parrillas superiores en hierro fundido. 3 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable de 30,000 B.T.U./h. cada uno. Perillas metálicas con mandos color rojo. 3 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. 3 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. Peso 55 kg. 	0.88 m de frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto
PATAS 88 PETIT AI PATAS 88 PETIT LG	<ul style="list-style-type: none"> Acero inoxidable tipo 430. Lámina galvanizada. 	0.88 m de frente 0.60 m de alto
PCH-4 PETIT 	<ul style="list-style-type: none"> Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. 4 parrillas superiores en hierro fundido. 4 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable de 30,000 B.T.U./h. cada uno. Perillas metálicas con mandos color rojo. 4 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. 4 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. Peso 72 kg. 	1.18 m frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto
PATAS 118 PETIT AI PATAS 118 PETIT LG	<ul style="list-style-type: none"> Acero inoxidable tipo 430. Lámina galvanizada. 	1.18 m de frente 0.60 m de alto


• ASADORES LÍNEA PETIT •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
<p>ACH-2 PETIT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 parrillas superiores en hierro fundido, reversibles. • 2 quemadores tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. cada uno. • Piedra volcánica refractaria. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 2 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Peso 46 kg. 	<p>0.59 m de frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto</p>
<p>PATAS 59 PETIT AI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acero inoxidable tipo 430. 	<p>0.59 m de frente</p>
<p>PATAS 59 PETIT LG</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lámina galvanizada. 	<p>0.60 m de alto</p>
<p>ACH-3 PETIT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 3 parrillas superiores en hierro fundido, reversibles. • 3 quemadores tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. cada uno. • Piedra volcánica refractaria. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 3 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 3 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Peso 63 kg. 	<p>0.88 m de frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto</p>
<p>PATAS 88 PETIT AI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acero inoxidable tipo 430. 	<p>0.88 m de frente</p>
<p>PATAS 88 PETIT LG</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lámina galvanizada. 	<p>0.60 m de alto</p>
<p>ACH-4 PETIT</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 4 parrillas superiores en hierro fundido, reversibles. • 4 quemadores tipo flauta en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./h. cada uno. • Piedra volcánica refractaria. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 4 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 4 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Peso 90 kg. 	<p>1.18 m frente 0.565 m de fondo 0.30 m de alto</p>
<p>PATAS 118 PETIT AI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acero inoxidable tipo 430. 	<p>1.18 m de frente</p>
<p>PATAS 118 PETIT LG</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lámina galvanizada. 	<p>0.60 m de alto</p>


• ESTUFAS LÍNEA MASTER

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
<p>EC-4-HM MASTER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 parrillas superiores en hierro fundido. • 4 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 4 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Horno multifuncional mediano (interiores): 0.48m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo U en acero inoxidable. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 137 kg. 	<p>0.69 m de frente 0.81 m de fondo 0.96 m de alto</p>
<p>EC-6-HG MASTER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 3 parrillas superiores en hierro fundido. • 6 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 6 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 3 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Horno multifuncional grande (interiores): 0.66 m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo U en acero inoxidable. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 165 kg. 	<p>0.88 m de frente 0.81 m de fondo 0.96 m de alto</p>
<p>MINICHEF MASTER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 parrillas superiores en hierro fundido. • 4 potentes quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 5 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • Plancha fabricada en cold rolled steel (área útil): 0.504 m frente, 0.54 m fondo. • Gratinador: 0.51 m frente, con parrilla niquelada y charola antiescurrimientos. • Horno multifuncional mediano (interiores): 0.47 m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo U en acero inoxidable. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 195 kg. 	<p>1.20 m frente 0.81 m de fondo 0.96 m de alto</p>

• ESTUFAS LÍNEA MASTER

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
<p>EC-6-H-GRILL MASTER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 3 parrillas superiores en hierro fundido. • 6 potentes quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • 3 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 6 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.576 m frente, 0.54 m fondo. • Gratinador: 0.51 m frente, con parrilla niquelada y charola. • Horno multifuncional grande (interiores): 0.66 m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo U en acero inoxidable. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 274 kg. 	<p>1.46 m frente 0.81 m de fondo 0.96 m de alto</p>
<p>MULTICHEF MASTER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 parrillas superiores en hierro fundido. • 4 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 7 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.504 m frente, 0.54 m fondo. • Freidora en acero inoxidable tipo 304, capacidad 3 litros de aceite, canastilla niquelada con mango plastificado (interior): 0.16 m frente, 0.25 m fondo, 0.11 m alto. • Gratinador: 0.435 m frente, con parrilla niquelada y charola. • Horno multifuncional mediano (interiores): 0.48m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto, dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo U en acero inoxidable. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 250 kg. 	<p>1.52 m frente 0.81 m de fondo 0.96 m de alto</p>
<p>MÚLTIPLE MASTER</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • 2 parrillas superiores en hierro fundido. • 4 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable, capacidad de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo. • 8 válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Asador reversible en hierro fundido (área útil): 0.29 m frente, 0.57 m fondo con charola antiescurrimientos. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.504 m frente, 0.54 m fondo. • Freidora en acero inoxidable tipo 304, capacidad 3 litros de aceite, canastilla niquelada con mango plastificado (interior): 0.16 m frente, 0.25 m fondo, 0.11 m alto. • Gratinador: 0.435 m frente, con parrilla niquelada y charola. • Horno multifuncional grande (interiores): 0.66m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto, con dos parrillas niqueladas, puerta con bisagra, empaque perimetral, cierre hermético. • Termostato importado de 100 a 300 °C, certificado CSA uso industrial, con válvula de seguridad integrada. • Quemador tipo U en acero inoxidable. • Respaldo corto de 0.09 m alto. • 4 patas tubulares niveladoras acero inoxidable. • Peso 290 kg. 	<p>1.71 m frente 0.81 m de fondo 0.96 m de alto</p>

• ESTUFONES LÍNEA MASTE




MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
EC-1T MASTER 	<ul style="list-style-type: none"> Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. 1 sección. Parrilla superior en hierro fundido. 3 potentes quemadores concéntricos por sección. Perillas metálicas con mandos color rojo y válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. Charola antiescurrimientos en acero inoxidable. Estructura en acero inoxidable. Tornillos niveladores en las patas. Peso 63 kg. 	0.57 m de frente 0.69 m de fondo 0.60 m de alto
EC-2T MASTER 	<ul style="list-style-type: none"> Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. 2 secciones. Parrillas superiores en hierro fundido. 3 potentes quemadores concéntricos por sección. Perillas metálicas con mandos color rojo y válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. 2 charola antiescurrimientos en acero inoxidable. Estructura en acero inoxidable. Tornillos niveladores en las patas. Peso 118 kg. 	1.14 m de frente 0.69 m de fondo 0.60 m de alto
EC-3T MASTER 	<ul style="list-style-type: none"> Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. 3 secciones. Parrillas superiores en hierro fundido. 3 potentes quemadores concéntricos por sección. Perillas metálicas con mandos color rojo y válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. 3 charola antiescurrimientos en acero inoxidable. Estructura en acero inoxidable. Tornillos niveladores en las patas. Peso 175 kg. 	1.71 m de frente 0.69 m de fondo 0.60 m de alto

• FREIDORAS MASTER •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
TURBO-20 MASTER 	<ul style="list-style-type: none"> Cuerpo fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. Tanque en acero inoxidable tipo 304, capacidad para 20 litros de aceite. 2 canastillas niqueladas con mango plastificado, medidas interiores: 0.142 m frente, 0.302 m fondo, 0.14 m alto. 3 potentes quemadores de recuperación inmediata en hierro fundido de 35,000 BTU/h cada uno. Termostato RK de acción instantánea que proporciona preciso control de la temperatura en un rango de 100 a 220 °C. Válvula de seguridad electromecánica MILLIVOLT para una regulación precisa del paso de gas. Amplia zona fría al fondo que evita la contaminación de sabor y sella la vida útil del aceite. Parrilla de alambres zincados para captar residuos. Válvula de drenaje de 1" de diámetro. 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable. Peso 35 kg. 	0.39 m de frente 0.88 m de fondo 0.90 m de alto

Sumátese a la Challenge

• PLANCHAS LÍNEA MASTE

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
CV-2 MASTER  Sustituye a la CH-3	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.586 m frente, 0.56 m fondo, totalmente sellada al marco • 2 quemadores tipo U en acero inoxidable. • Perillas metálicas con mandos color rojo y válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • Depósito en acero inoxidable para recolectar grasa y residuos. • Peso 75 kg. 	0.59 m de frente 0.81 m de fondo 0.31 m de alto
PATAS 59 MASTER AI	• Acero inoxidable tipo 430.	0.59 m de frente
PATAS 59 MASTER LG	• Lámina galvanizada.	0.60 m de alto
CV-3 MASTER 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 0.86 m frente, 0.56 m fondo, totalmente sellada al marco • 3 quemadores tipo U en acero inoxidable. • Perillas metálicas con mandos color rojo y válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • Depósito en acero inoxidable para recolectar grasa y residuos. • Peso 104 kg. 	0.88 m de frente 0.81 m de fondo 0.31 m de alto
PATAS 88 MASTER AI	• Acero inoxidable tipo 430.	0.88 m de frente
PATAS 88 MASTER LG	• Lámina galvanizada.	0.60 m de alto
CV-4 MASTER  Sustituye a la PGC-115	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Plancha en cold rolled steel (área útil): 1.166 m frente, 0.56 m fondo, totalmente sellada al marco • 4 quemadores tipo U en acero inoxidable. • Perillas metálicas con mandos color rojo y válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • Depósito en acero inoxidable para recolectar grasa y residuos. • Peso 150 kg. 	1.17 m frente 0.81 m de fondo 0.31 m de alto
PATAS 118 MASTER AI	• Acero inoxidable tipo 430.	1.18 m de frente
PATAS 118 MASTER LG	• Lámina galvanizada.	0.60 m de alto

• PARRILLAS LÍNEA MASTE

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
PCV-2 MASTER 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Parrilla superior en hierro fundido. • 2 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable de 30,000 B.T.U./h. cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo, válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • Charola antiescurrimientos en acero inoxidable. • Peso 37 kg. 	0.29 m de frente 0.81 m de fondo 0.31 m de alto
PATAS 29 MASTER AI	• Acero inoxidable tipo 430.	0.29 m de frente
PATAS 29 MASTER LG	• Lámina galvanizada.	0.60 m de alto
PCV-4 MASTER  <p>Sustituye a la PC-4</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Parrillas superiores en hierro fundido. • 4 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable de 30,000 B.T.U./h. cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo, válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 2 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Peso 58 kg. 	0.59 m de frente 0.81 m de fondo 0.31 m de alto
PATAS 59 MASTER AI	• Acero inoxidable tipo 430.	0.59 m de frente
PATAS 59 MASTER LG	• Lámina galvanizada.	0.60 m de alto
PCV-6 MASTER  <p>Sustituye a la PC-6</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Parrillas superiores en hierro fundido. • 6 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido con tapa desmontable de 30,000 B.T.U./h. cada uno. • Perillas metálicas con mandos color rojo, válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 3 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Peso 82 kg. 	0.88 m frente 0.81 m de fondo 0.31 m de alto
PATAS 88 MASTER AI	• Acero inoxidable tipo 430.	0.88 m de frente
PATAS 88 MASTER LG	• Lámina galvanizada.	0.60 m de alto

• ASADORES LÍNEA MASTER

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
ACV-2 MASTER 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Parrillas superiores en hierro fundido, reversibles. • 2 quemadores tipo U en acero inoxidable. • Piedra volcánica refractaria. • Perillas metálicas con mandos color rojo y válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • Charola antiescurrimientos en acero inoxidable. • Peso 70 kg. 	0.59 m de frente 0.81 m de fondo 0.31 m de alto
PATAS 59 MASTER AI	• Acero inoxidable tipo 430.	0.59 m de frente
PATAS 59 MASTER LG	• Lámina galvanizada.	0.60 m de alto
ACV-3 MASTER 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricado completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Parrillas superiores en hierro fundido, reversibles. • 3 quemadores tipo U en acero inoxidable. • Piedra volcánica refractaria. • Perillas metálicas con mandos color rojo y válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • 3 charolas antiescurrimientos en acero inoxidable. • Peso 102 kg. 	0.88 m de frente 0.81 m de fondo 0.31 m de alto
PATAS 88 MASTER AI	• Acero inoxidable tipo 430.	0.88 m de frente
PATAS 88 MASTER LG	• Lámina galvanizada.	0.60 m de alto

• SALAMANDRA LÍNEA MAST

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
SC-31.5-G MASTER 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430. • Para dos platillos de 0.25 m de diámetro. • 2 quemadores infra-rojos sin cerámicas. • Perillas metálicas con mandos color rojo y válvulas importadas con certificado CSA uso industrial. • Parrilla deslizable para colocar los alimentos con gatillo de 5 posiciones. • Charola antiescurrimientos en acero inoxidable. • Peso 44 kg. 	0.88 m frente 0.36 m de fondo 0.44 m de alto
MÉNSULAS SC-31.5-G MASTER	• Para fijar en muro.	