



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADA EN TOTAL ACERO INOXIDABLE SS430
- CON 1 PARRILLA SUPERIOR DE FUNDICIÓN DE ACERO
- 3 QUEMADORES CONCÉNTRICOS CON VÁLVULAS DE CONTROL DE FLAMA
- 2 PILOTOS INDIVIDUALES
- PERILLAS DE CONTROL METÁLICAS Y CHAROLA DE DESPERDICIO DESMONTABLE
- 4 PATAS ROBUSTAS CON NIVELADORES
- CONEXIÓN POSTERIOR DE 3/4 " DE DIÁMETRO
- INCLUYE KIT DE CONVERSIÓN



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- PARA GAS LP O NATURAL
- PESO APROXIMADO DE 52 KG
- QUEMADORES DE 80,000 BTU/H TOTALES



FUNCIONES Y USOS:

- RESISTENTE A LA CORROSIÓN, FÁCIL DE LIMPIAR Y DURADERA
- DISTRIBUYEN EL CALOR DE MANERA UNIFORME CON SU PARRILLA DE FUNDICIÓN SUPERIOR
- LOS QUEMADORES CONCÉNTRICOS Y SU POTENCIA GARANTIZAN UNA COCCIÓN RÁPIDA Y PRECISA
- PUEDES NIVELAR LA PARRILLA FÁCILMENTE CON SUS PATAS ROBUSTAS, PERMITIENDO COLOCARLA EN CUALQUIER SUPERFICIE
- SU COMPATIBILIDAD ENTRE GASES LA TRANSFORMAN EN UN EQUIPO RÁPIDO, ADAPTABLE Y SEGURO PARA TU COCINA

ESTUFÓN COMERCIAL DE UNA SECCIÓN A GAS DE 3 QUEMADORES CONCÉNTRICOS

MODELO AZL-1-MG



"SOLUCIÓN IDEAL PARA LAS DEMANDAS MÁS EXIGENTES EN TU COCINA"



PÁGINA WEB