

Línea de cocción



✓ ACERO INOXIDABLE

El panel frontal y emplatado del equipo está construido en acero inoxidable, esto para dar un mayor tiempo de vida y calidad.

✓ PERILLAS ZAMAK

La nueva línea de cocción Torrey está equipada con perillas metálicas en zamak pulido brindando gran resistencia y durabilidad.

✓ QUEMADORES PORCELANIZADOS

La parrilla Torrey cuenta con 4 quemadores porcelanizados, los cuales distribuyen el flujo de calor sobre toda la superficie de las parrillas.

✓ BANDEJA DE RESIDUOS

Los equipos Torrey incluyen charolas por debajo de sus quemadores, recolectan todos los residuos que caen al momento de cocinar para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.

✓ VERSÁTIL

Este equipo cuenta con regatones niveladores para ajustarlo a las distintas necesidades del usuario. Además, tiene una capacidad de carga de hasta 200 kg.

✓ PARRILLAS DE HIERRO VACIADO

Las parrillas Torrey están fabricadas en hierro vaciado, que permite que el calor se distribuya mejor y maximiza la vida de la parrilla.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones sin empaque

Profundidad:	710 mm
Ancho:	663 mm
Alto:	900 mm

Materiales

Parrillas:	Hierro vaciado
Quemadores:	4 Porcelanizados
Perillas:	Zamak

Datos de rendimiento de cocción

Tipo de gas:	LP con opción a natural
Potencia BTU'S:	64360 Btu/h
Consumo M3/hr:	0.69816373

Presión de gas

LP:	11" WC (28 gr/cm ² ó 6 oz/in ²)
Gas Natural:	5" WC (13 gr/cm ² ó 2.8 oz/in ²)

Nota: Esprea para Gas Natural se vende por separado.

Accesorios

Tipo de quemador:	Quemadores porcelanizados
Perilla:	Ergonómica de uso rudo
Patas:	Patas con regatones niveladores
Parrillas:	De hierro fundido con pintura de alta temperatura

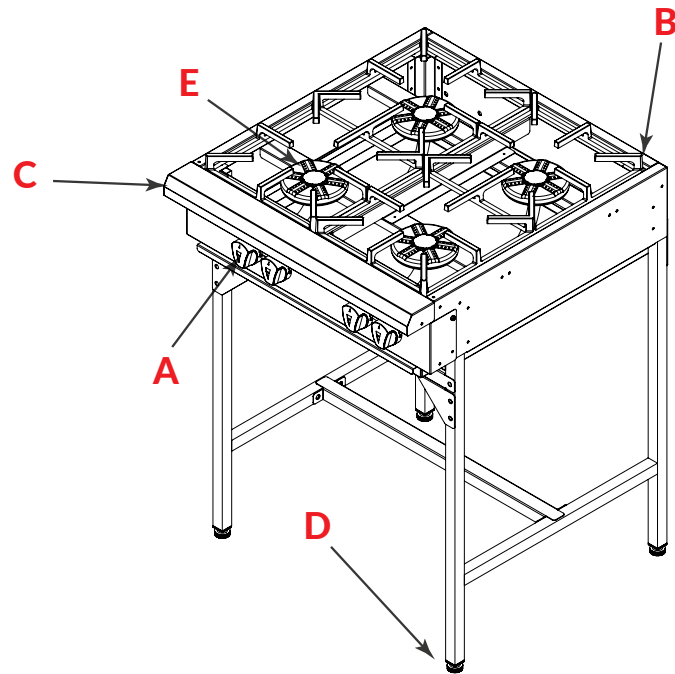
Datos logísticos:

Peso con empaque:	26.6 kg
Peso neto:	23.65 kg

Dimensiones con empaque

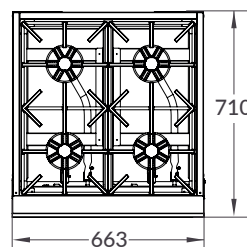
Profundidad:	727 mm
Ancho:	825 mm
Alto:	306 mm

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO

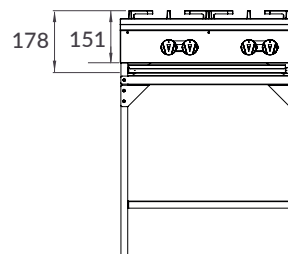


- A. Perilla zamak
- B. Parrillas de hierro vaciado
- C. Panel frontal acero inoxidable
- D. Regatones niveladores
- E. Quemadores porcelanizados

SUPERIOR



FRONTAL



LATERAL

