• LÍNEA DE REFRIGERADORES •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
RVS-114-S CÓDIGO 890457 	• 14 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • Puerta sólida con cerradura y sistema de auto-cierre. • 3 parrillas plastificadas en el interior. • Sistema de iluminación interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Paro de ventilador al abrir la puerta. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/4 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura programable. • Rango de temperatura de 0.5 a 5 ºC. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 90 kg.	0.68 0 m frente 0.79 0 m fondo 2.15 0 m alto
RVS-124-S CÓDIGO 890461 	• 24 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • Puerta sólida con cerradura y sistema de auto-cierre. • 3 parrillas plastificadas en el interior. • Sistema de iluminación interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Paro de ventilador al abrir la puerta. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/4 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura programable. • Rango de temperatura de 0.5 a 5 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 120 kg.	0.73 0 m frente 0.8 40 m fondo 2.10 0 m alto
RVS-235-S CÓDIGO 890463 	• 35 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 puertas sólidas con cerradura y sistema de auto-cierre. • 3 parrillas plastificadas en el interior de cada sección. • Sistema de iluminación interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Paro de ventilador al abrir las puertas. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/4 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura programable. • Rango de temperatura de 0.5 a 5 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 135 kg.	1.38 0 m frente 0.8 00 m fondo 2.18 0 m alto
RVS-247-S CÓDIGO 890458 	• 47 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 puertas sólidas con cerradura y sistema de auto-cierre. • 3 parrillas plastificadas en el interior de cada sección. • Sistema de iluminación interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Paro de ventilador al abrir las puertas. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/3 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura programable. • Rango de temperatura de 0.5 a 5 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 175 kg.	1.3 00 m frente 0.8 40 m fondo 2.1 00 m alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR

LPS-2017/1

• CONGELADOR / REFRIGERADOR •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
COOL&FREEZE CÓDIGO 890472 	• 15 pies cúbicos de capacidad por sección. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 puertas sólidas con cerradura y sistema de auto-cierre. • 3 parrillas plastificadas en el interior de cada sección. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Paro de ventiladores al abrir las puertas. • 2 condensadores dinámicos de alta eficiencia. • 1 compresor de 1/3 h.p. y 1 compresor de 1/4 h.p. • Refrigerante ecológico. • 2 controles digitales de temperatura programables. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura en Congelador: -15 a -25 °C. • Rango de temperatura en Refrigerador: 0.5 a 5 ° C. • Ruedas con freno delantero o patas tubulares ajustables. • Peso 160 kg.	1.22 0 m frente 0.7 45 m fondo 1.9 50 m alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• LÍNEA DE CONGELADORES •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
CVS-114-S CÓDIGO 890456 	• 14 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • Puerta sólida con cerradura y sistema de auto-cierre. • 3 parrillas plastificadas en el interior. • Sistema de iluminación interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Paro de ventilador al abrir la puerta. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/3 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura programable. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de -15 a -25 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas • Peso 90 kg.	0.68 0 m frente 0.79 0 m fondo 2.15 0 m alto
CVS-124-S CÓDIGO 890460 	• 24 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • Puerta sólida con cerradura y sistema de auto-cierre. • 3 parrillas plastificadas en el interior. • Sistema de iluminación interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Paro de ventilador al abrir la puerta. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/2 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura programable. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de -15 a -25 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas • Peso 120 kg.	0.73 0 m frente 0.8 40 m fondo 2.10 0 m alto
CVS-235-S CÓDIGO 890462 	• 35 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 puertas sólidas con cerradura y sistema de auto-cierre. • 3 parrillas plastificadas en el interior de cada sección. • Sistema de iluminación interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Paro de ventilador al abrir las puertas. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 3/4 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura programable. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de -15 a -25 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas • Peso 175 kg.	1.38 0 m frente 0.80 0 m fondo 2.18 0 m alto
CVS-247-S CÓDIGO 890459 	• 47 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 puertas sólidas con cerradura y sistema de auto-cierre. • 3 parrillas plastificadas en el interior de cada sección. • Sistema de iluminación interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Paro de ventilador al abrir las puertas. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 3/4 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura programable. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de -15 a -25 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas • Peso 185 kg.	1.3 00 m frente 0.8 40 m fondo 2.1 00 m alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• MESAS PARA LA PREPARACIÓN DE SANDWICHES Y ENSALADAS •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
MRS-70-1P CÓDIGO 890499 	• 6 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Tabla de corte NSF con medidas de: 0.690 m frente, 0.235 m fondo. • Nicho con tapa para contener 4 insertos de 1/3. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 1 puerta sólida con sistema de auto-cierre. • 1 parrilla plastificada en su interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/3 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 2 a 6 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 70 kg.	0.70 0 m frente 0.76 0 m fondo 1.120 m alto
MRS-122-2P CÓDIGO 890464 	• 12 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Tabla de corte NSF con medidas de: 1.220 m frente, 0.235 m fondo. • Nicho con tapa para contener 6 insertos de 1/3. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 puertas sólidas con sistema de auto-cierre. • 2 parrillas plastificadas en su interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/3 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control manual de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 2 a 6 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 110 kg.	1.22 0 m frente 0.76 0 m fondo 1.120 m alto
MRS-152-2P CÓDIGO 890465 	• 16 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Tabla de corte NSF con medidas de: 1.520 m frente, 0.235 m fondo. • Nicho con tapa para contener 8 insertos de 1/3. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 puertas sólidas con sistema de auto-cierre. • 2 parrillas plastificadas en su interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/2 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control manual de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 2 a 6 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 150 kg.	1.53 0 m frente 0.76 0 m fondo 1.120 m alto
MRS-184-3P CÓDIGO 890466 	• 20 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Tabla de corte NSF con medidas de: 1.840 m frente, 0.235 m fondo. • Nicho con tapa para contener 9 insertos de 1/3. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 3 puertas sólidas con sistema de auto-cierre. • 3 parrillas plastificadas en su interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/2 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control manual de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 2 a 6 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 170 kg.	1.84 0 m frente 0.76 0 m fondo 1.120 m alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

Los precios no incluyen I.V.A.

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR

• MESAS PARA LA PREPARACIÓN DE PIZZAS •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
MRP-112-1P CÓDIGO 890470 	• 12 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Tabla de corte NSF con medidas de: 1.112 m frente, 0.490 m fondo. • Nicho con tapa para contener 6 insertos de 1/3. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 1 puerta sólida con sistema de auto-cierre. • 2 parrillas plastificadas en su interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/3 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control manual de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 2 a 6 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 140 kg.	1.17 0 m frente 0.8 40 m fondo 1.0 90 m alto
MRP-170-2P CÓDIGO 890471 	• 19 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Tabla de corte NSF con medidas de: 1.700 m frente, 0.490 m fondo. • Nicho con tapa para contener 9 insertos de 1/3. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 puertas sólidas con sistema de auto-cierre. • 2 parrillas plastificadas en su interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/2 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control manual de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 2 a 6 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 270 kg.	1.7 00 m frente 0.8 40 m fondo 1.03 0 m alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• MESAS DE TRABAJO CON BASE REFRIGER

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
MRT-70-1P CÓDIGO 890498 	• 6 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Cubierta de trabajo en acero inoxidable con medidas de: 0.700 m frente, 0.710 m fondo. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 1 puerta sólida con sistema de auto-cierre. • 1 parrilla plastificada en su interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/3 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control manual de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 2 a 6 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 60 kg.	0.70 0 m frente 0.76 0 m fondo 1.040 m alto
MRT-122-2P CÓDIGO 890467 	• 12 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Cubierta de trabajo en acero inoxidable con medidas de: 1.220 m frente, 0.710 m fondo. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 puertas sólidas con sistema de auto-cierre. • 2 parrillas plastificadas en su interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/3 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control manual de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 2 a 6 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 110 kg.	1.22 0 m frente 0.76 0 m fondo 1.040 m alto
MRT-152-2P CÓDIGO 890468 	• 16 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Cubierta de trabajo en acero inoxidable con medidas de: 1.520 m frente, 0.710 m fondo. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 puertas sólidas con sistema de auto-cierre. • 2 parrillas plastificadas en su interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Paro de ventilador al abrir las puertas. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/3 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control manual de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 2 a 6 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 135 kg.	1.53 0 m frente 0.76 0 m fondo 1.040 m alto
MRT-184-3P CÓDIGO 890469 	• 19 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Cubierta de trabajo en acero inoxidable con medidas de: 1.840 m frente, 0.710 m fondo. • Interiores con curvas sanitarias NSF. • 3 puertas sólidas con sistema de auto-cierre. • 3 parrillas plastificadas en su interior. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Paro de ventilador al abrir las puertas. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • Compresor de 1/3 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control manual de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 2 a 6 °C. • 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas. • Peso 170 kg.	1.84 0 m frente 0.76 0 m fondo 1.040 m alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• BASES REFRIGERADAS PARA CHEF •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
BRS-123 -2C CÓDIGO 890501 	• 9.4 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Cubierta de soporte en acero inoxidable, medidas: frente: 1.229 m, fondo: 0.815 m. • Bordes interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 cajones con jaladeras empotradas y sellos magnéticos desmontables. • 2 insertos enteros y 3 de 1/6 en cada cajón. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • 1 compresor de 1/6 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 0.5 a 5 °C. • Especificaciones eléctricas: 127 volts, 60 hertz, 3.2 amperes, 360 watts. • 2 ruedas delanteras con freno, 2 ruedas traseras locas. • Peso: 97 kg.	1.230 m frente 0.815 m fondo 0.670 m alto
BRS-132 -2C CÓDIGO 890502 	• 10.4 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Cubierta de soporte en acero inoxidable, medidas: frente: 1.320 m, fondo: 0.815 m. • Bordes interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 cajones con jaladeras empotradas y sellos magnéticos desmontables. • 3 insertos enteros en cada cajón. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • 1 compresor de 1/6 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 0.5 a 5 °C. • Especificaciones eléctricas: 127 volts, 60 hertz, 3.2 amperes, 260 watts. • 2 ruedas delanteras con freno, 2 ruedas traseras locas. • Peso: 103 kg.	1.323 m frente 0.815 m fondo 0.670 m alto
BRS-153 -2C CÓDIGO 890503 	• 10.4 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Cubierta de soporte en acero inoxidable, medidas: frente: 1.536 m, fondo: 0.815 m. • Bordes interiores con curvas sanitarias NSF. • 2 cajones con jaladeras empotradas y sellos magnéticos desmontables. • 3 insertos enteros en cada cajón. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • 1 compresor de 1/6 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 0.5 a 5 °C. • Especificaciones eléctricas: 127 volts, 60 hertz, 3.2 amperes, 260 watts. • 2 ruedas delanteras con freno, 2 ruedas traseras locas. • Peso: 107 kg.	1.536 m frente 0.815 m fondo 0.670 m alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• BASES REFRIGERADAS PARA CHEF •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
BRS -18 **4-4C** CÓDIGO 890504 	• 15 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Cubierta de soporte en acero inoxidable, medidas: frente: 1.840 m, fondo: 0.815 m. • Bordes interiores con curvas sanitarias NSF. • 4 cajones con jaladeras empotradas y sellos magnéticos desmontables. • 2 insertos entero en cada cajón. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • 1 compresor de 1/4 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 0.5 a 5 °C. • Especificaciones eléctricas: 127 volts, 60 hertz, 4.2 amperes, 360 watts. • 3 ruedas delanteras con freno, 3 ruedas traseras locas. • Peso: 142 kg.	1.840 m frente 0.815 m fondo 0.670 m alto
BRS -193 **-4C** CÓDIGO 890505 	• 15 pies cúbicos de capacidad. • Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430. • Respaldo posterior externo en acero aluminizado. • Cubierta de soporte en acero inoxidable, medidas: frente: 1.930 m, fondo: 0.815 m. • Bordes interiores con curvas sanitarias NSF. • 4 cajones con jaladeras empotradas y sellos magnéticos desmontables. • 2 insertos enteros en cada cajón. • Sistema de enfriamiento por aire forzado. • Condensador dinámico de alta eficiencia. • 1 compresor de 1/4 h.p. • Refrigerante ecológico. • Control digital de temperatura. • Deshielo automático y manual. • Rango de temperatura de 0.5 a 5 °C. • Especificaciones eléctricas: 127 volts, 60 hertz, 4.2 amperes, 260 watts. • 3 ruedas delanteras con freno, 3 ruedas traseras locas. • Peso: 145 kg.	1.930 m frente 0.815 m fondo 0.670 m alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• PARRILLAS •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
HOT PLATE-2 CÓDIGO 605800 	• Frente, costados y charolas en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • 2 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido de 25,000 B.T.U./h cada uno. • 2 válvulas de control de flama. • 2 parrillas superiores en hierro fundido. • 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. • 2 válvulas de ajuste flama piloto. • 2 perillas zinc. • 1 charola para recolección de escurrimientos. • Peso: 32 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.304 m de frente 0.701 m de fondo 0.332 m de alto
BASE 12" 	• Estructura angular de 1 ½"x1 ½". • 4 tornillos niveladores. • Peso: 8.2 kg. • Lista para recibir: PARRILLA HOT PLATE-2.	0.310 m de frente 0.690 m de fondo 0.630 m de alto
HOT PLATE-4 CÓDIGO 606700 	• Frente, costados y charolas en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • 4 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido de 25,000 B.T.U./h cada uno. • 4 válvulas de control de flama. • 4 parrillas superiores en hierro fundido. • 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. • 4 válvulas de ajuste flama piloto. • 4 perillas zinc. • 1 charola para recolección de escurrimientos. • Peso: 58 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.609 m de frente 0.701 m de fondo 0.332 m de alto
BASE 24" 	• Estructura angular de 1 ½"x1 ½". • 4 tornillos niveladores. • Peso: 6.6 kg. • Lista para recibir: PARRILLA HOT PLATE-4.	0.610 m de frente 0.690 m de fondo 0.630 m de alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• PARRILLAS •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
HOT PLATE-6 CÓDIGO 607700 	• Frente, costados y charolas en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • 6 quemadores abiertos octagonales en hierro fundido de 25,000 B.T.U./h cada uno. • 6 válvulas de control de flama. • 6 parrillas superiores en hierro fundido. • 6 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. • 6 válvulas de ajuste flama piloto. • 6 perillas zinc. • 1 charola para recolección de escurrimientos. • Peso: 85 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.914 m de frente 0.701 m de fondo 0.332 m de alto
BASE 36" 	• Estructura angular de 1 ½"x1 ½". • 4 tornillos niveladores. • Peso: 15.5 kg. • Lista para recibir: PARRILLA HOT PLATE-6	1.180 m de frente 0.690 m de fondo 0.630 m de alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• PLANCHAS •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
GRIDDLE-2 CÓDIGO 611700 	• Frente, costados y charolas en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.609 m, fondo: 0.701 m. • 2 quemadores tipo "V" en acero inoxidable de 30,000 B. T.U./h cada uno. • 2 válvulas de control de flama. • 2 pilotos individuales en acero inoxidable. • 2 válvulas de ajuste flama piloto. • 2 perillas zinc. • 1 charola para recolección de escurrimientos. • Peso: 60 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.609 m de frente 0.726 m de fondo 0.322 m de alto
BASE 24" 	• Estructura angular de 1 ½"x1 ½". • 4 tornillos niveladores. • Peso: 9.6 kg. • Lista para recibir: PLANCHA GRIDDLE-3	0.610 m de frente 0.690 m de fondo 0.630 m de alto
GRIDDLE-3 CÓDIGO 609800 	• Frente, costados y charolas en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor, área útil de: frente: 0.914 m, fondo: 0.701m. • 3 quemadores tipo "V" en acero inoxidable de 30,000 B.T.U./h cada uno. • 3 válvulas de control de flama. • 3 pilotos individuales en acero inoxidable. • 3 válvulas de ajuste flama piloto. • 3 perillas zinc. • 1 charola para recolección de escurrimientos. • Peso: 80 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.914 m de frente 0.726 m de fondo 0.322 m de alto
BASE 36" 	• Estructura angular de 1 ½"x1 ½". • 4 tornillos niveladores • Peso: 11.2 kg. • Lista para recibir: PLANCHA GRIDDLE-3	0.900 m de frente 0.690 m de fondo 0.630 m de alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• PLANCHAS •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
GRIDDLE-4 CÓDIGO 617700 	• Frente, costados y charolas en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • Plancha cold rolled steel 3/4" de espesor, área útil de: frente: 1.219 m, fondo: 0.701. • 4 quemadores tipo "V" en acero inoxidable de 30,000 B.T.U./h cada uno. • 4 válvulas de control de flama. • 4 pilotos individuales en acero inoxidable. • 4 válvulas de ajuste flama piloto. • 4 perillas zinc. • 1 charola para recolección de escurrimientos. • Peso: 165 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	1.219 m de frente 0.726 m de fondo 0.322 m de alto
BASE 48" 	• Estructura angular de 1 ½"x1 ½". • 4 tornillos niveladores. • Peso: 15.5 kg. • Lista para recibir: PLANCHA GRIDDLE-4	1.180 m de frente 0.690 m de fondo 0.630 m de alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• ASADORES •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
R-BROILER-2 CÓDIGO 602 700 	• Frente, costados y charolas en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • 2 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil: frente: 0.150 m, fondo: 0.525 m cada una. • 2 quemadores tipo "V" en acero inoxidable de 35,000 B.T.U./h cada uno. • 1 deflector radiante en acero inoxidable. • 2 válvulas de control de flama. • 2 pilotos individuales en acero inoxidable. • 2 válvulas de ajuste flama piloto. • 2 perillas zinc. • 1 charola para recolección de escurrimientos. • Peso: 64 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.609 m de frente 0.701 m de fondo 0.300 m de alto
BASE 24" 	• Estructura angular de 1 ½"x1 ½". • 4 tornillos niveladores. • Peso: 6.6 kg. • Lista para recibir: ASADOR R-BROILER-2.	0.610 m de frente 0.690 m de fondo 0.630 m de alto
R-BROILER-3 CÓDIGO 603 700 	• Frente, costados y charolas en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • 3 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil: frente: 0.150 m, fondo: 0.525 m cada una. • 3 quemadores tipo "V" en acero inoxidable de 35,000 B.T.U./h cada uno. • 1 deflector radiante en acero inoxidable. • 3 válvulas de control de flama. • 3 pilotos individuales en acero inoxidable. • 3 válvulas de ajuste flama piloto. • 3 perillas zinc. • 1 charola para recolección de escurrimientos. • Peso: 83 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.914 m de frente 0.701 m de fondo 0.300 m de alto
BASE 36" 	• Estructura angular de 1 ½"x1 ½". • 4 tornillos niveladores • Peso: 11.2 kg. • Lista para recibir: ASADOR R-BROILER-3.	0.900 m de frente 0.690 m de fondo 0.630 m de alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• ASADORES •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
L-BROILER-2 CÓDIGO 602 800 	• Frente, costados y charolas en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • 2 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil: frente: 0.150 m, fondo: 0.525 m cada una. • 2 quemadores tipo "V" en acero inoxidable de 35,000 B.T.U./h cada uno. • 1 capa de piedra refractaria. • 2 válvulas de control de flama. • 2 pilotos individuales en acero inoxidable. • 2 válvulas de ajuste flama piloto. • 2 perillas zinc. • 1 charola para recolección de escurrimientos. • Peso: 64 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.609 m de frente 0.701 m de fondo 0.300 m de alto
BASE 24" 	• Estructura angular de 1 ½"x1 ½". • 4 tornillos niveladores. • Peso: 6.6 kg. • Lista para recibir: ASADOR L-BROILER-2.	0.610 m de frente 0.690 m de fondo 0.630 m de alto
L-BROILER-3 CÓDIGO 603 800 	• Frente, costados y charolas en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • 3 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil: frente: 0.150 m, fondo: 0.525 m cada una. • 3 quemadores tipo "V" en acero inoxidable de 35,000 B.T.U./h cada uno. • 1 capa de piedra refractaria.. • 3 válvulas de control de flama. • 3 pilotos individuales en acero inoxidable. • 3 válvulas de ajuste flama piloto. • 3 perillas zinc. • 1 charola para recolección de escurrimientos. • Peso: 83 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.914 m de frente 0.701 m de fondo 0.300 m de alto
BASE 36" 	• Estructura angular de 1 ½"x1 ½". • 4 tornillos niveladores • Peso: 11.2 kg. • Lista para recibir: ASADOR L-BROILER-3	0.900 m de frente 0.690 m de fondo 0.630 m de alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• FREIDORAS •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
FRYER-19.5-3Q CÓDIGO 576600 	• Frente y costados en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • Tina en acero inoxidable tipo 430, medida interior: frente: 0.355 m, fondo: 0.355 m, alto: 0.170 m. • Capacidad para 19.5 litros de aceite. • 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.178 m, fondo: 0.337 m, alto: 0.165 m. • 3 quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Termostato RX de acción instantánea, rango de 100 a 220 °C • Válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT. • Control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C • Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite. • Parrilla de alambrón niquelado para apoyar canastillas. • Válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja. • 4 patas tubulares niveladoras en a.Inox. • Peso: 40 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.396 m de frente 0.764 m de fondo 1.127 m de alto
FRYER-24.5-4Q CÓDIGO 576700 	• Frente y costados en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • Tina en acero inoxidable tipo 430, medida interior: frente: 0.355 m, fondo: 0. 587 m, alto: 0.170 m. • Capacidad para 24.5 litros de aceite. • 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0.178 m, fondo: 0.337 m, alto: 0.165 m. • 4 quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Termostato RX de acción instantánea, rango de 100 a 220 °C • Válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT. • Control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C • Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite. • Parrilla de alambrón niquelado para apoyar canastillas. • Válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja. • 4 patas tubulares niveladoras en a.Inox. • Peso: 40 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.396 m de frente 0.764 m de fondo 1.127 m de alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

• FREIDORAS •

MODELO	DESCRIPCIÓN	MEDIDA
FRYER-37.5-5Q CÓDIGO 576800 	• Frente y costados en acero inoxidable Tipo 430. • Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado. • Tina en acero inoxidable tipo 430, medida interior: frente: 0. 535 m, fondo: 0.355 m, alto: 0.170 m. • Capacidad para 37 litros de aceite. • 2 canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior de c/u: frente: 0. 235 m, fondo: 0.337 m, alto: 0.165 m. • 5 quemadores recuperación inmediata en hierro fundido de 30,000 B.T.U./h cada uno. • Termostato RX de acción instantánea, rango de 100 a 220 °C • Válvula de seguridad electromecánica MILIVOLT. • Control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C • Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite. • Parrilla de alambrón niquelado para apoyar canastillas. • Válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja. • 4 patas tubulares niveladoras en a.Inox. • Peso: 50 kg • Incluye kit de espreas para conversión de gas.	0.535 m de frente 0.764 m de fondo 1.127 m de alto

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.

LPS-2017/1

• GARANTÍA ORIGINAL DEL EQUIPO •

Garantizamos al COMPRADOR ORIGINAL que las partes de nuestros productos se encuentran libres de desperfectos en materiales y mano de obra para un servicio perfecto bajo uso y mantenimiento normal.

El COMPRADOR ORIGINAL acepta todos y cada uno de los puntos de esta GARANTÍA.

GRUPO CORIAT, S.C. DE R.L. DE C.V. garantiza que sus unidades han sido probadas y calibradas para su perfecta operación.

Esta GARANTÍA es de un año, no se aplica al producto o mano de obra cuando haya sufrido accidente, alteración, abuso, mal uso, corrosión por acción química, descuido o cualquier daño ocasionado por corriente eléctrica indebida, incendio, inundación y otros casos de fuerza mayor no imputables a GRUPO CORIAT, S.C. DE R.L. DE C.V.

GRUPO CORIAT, S.C. DE R.L. DE C.V. no es responsable de los daños producidos durante el envío; mismos que deberán ser imputables a la compañía transportista.

Esta GARANTÍA no cubre las partes eléctricas como motores, resistencias, bobinas, etc., por el alto riesgo que representan las altas y bajas de voltaje en la instalación. La corriente debe ser alterna del voltaje indicado en el instructivo de instalación.

La presión y el tipo de gas deberán ser los indicados en el instructivo de instalación.

Los ajustes, calibración, nivelación, conexiones asociadas con la plomería, instalación de gas o instalación eléctrica, son responsabilidad del instalador del equipo.

La obligación de esta GARANTÍA consiste en la reparación o reposición de la pieza o piezas de dicho producto que resulten con desperfectos, dentro del término de un año a partir de la fecha de facturación, al COMPRADOR ORIGINAL

El producto o sus partes serán devueltos a nuestras instalaciones de la ciudad de México, previo acuerdo y consentimiento por escrito de GRUPO CORIAT, S.C. DE R.L. DE C.V., los fletes serán pagados por el COMPRADOR ORIGINAL, entendiendo que la fabrica reparará o repondrá libre de cargo, las partes defectuosas, siempre y cuando nuestros técnicos juzguen que efectivamente están defectuosos por fallas en el material o la mano de obra.

En el caso que el COMPRADOR ORIGINAL solicite le sea reparado el producto en su establecimiento, pagará los viáticos y transportación del técnico para que efectúe el servicio.

GRUPO CORIAT, S.C. DE R.L. DE C.V. no acepta cargos por ningún servicio que el COMPRADOR ORIGINAL o personas distintas efectúen en nuestros productos, tampoco los cargos de fletes. Esta garantía será válida, sólo en equipos registrados por internet.