TORREY

LÍNEA DE COCCIÓN

ESTUFA MAESTRA DE GAS
EST-MA6

✔ EQUIPO CON 6 FUNCIONES EN UNO

La estufa maestra cuenta con 6 funciones en uno Parrilla | Plancha | Asador | Freidora | Horno | Gratinador, para maximizar la eficiencia del área de trabajo.

✔ PERILLAS ERGONÓMICAS DE USO RUDO

Los equipos de cocción Torrey cuentan con perillas ergonómicas fabricadas en polímeros de alta resistencia al calor.

✔ CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE

El exterior del equipo está construido en acero inoxidable tipo 430, esto para dar un mayor tiempo de vida.

✔ CHAROLA PARA RESIDUOS

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

✔ TORNILLO PRISIONERO PARA LA PERILLA

La perilla Torrey cuenta con un tornillo prisionero que permite fijarla y ajustarla en el equipo para que esta no se caiga.

✔ ENTREPAÑO DE ACERO NIQUELADO

Las parrillas Torrey del horno y el gratinador están fabricadas en acero niquelado, un material resistente al calor y que permiten colocar los alimentos.

TORREY

ESTUFA MAESTRA DE GAS
EST-MA6

LÍNEA DE COCCIÓN

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones con empaque

Largo:	1930 mm
Ancho:	850 mm
Alto:	1190 mm

Dimensiones sin empaque

Largo:	1830 mm
Ancho:	750 mm
Alto:	900 mm

Dimensiones por partes

Parrilla:	615 mm
Asador:	300 mm
Plancha:	615 mm
Freidora:	300 mm
Horno:	850 mm
Gratinador:	500 mm

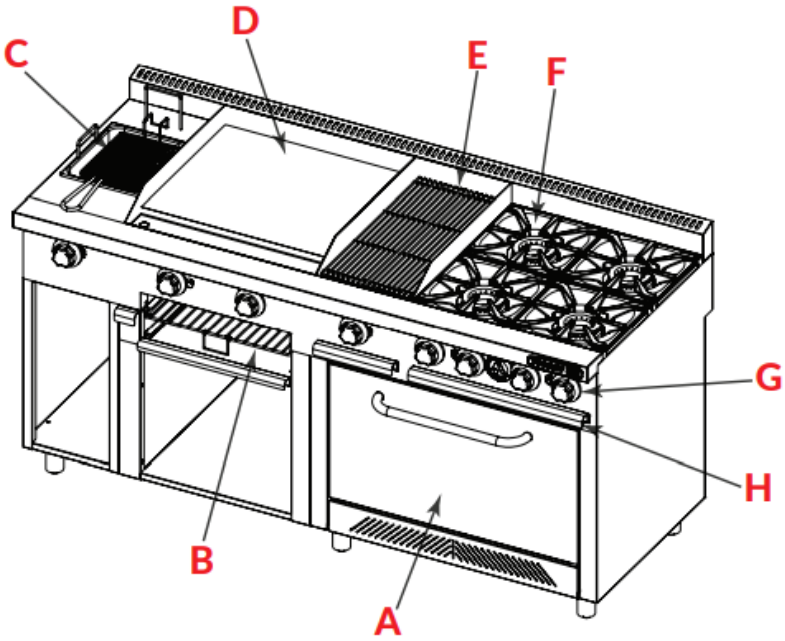
Materiales

Plancha:	Acero rolado en frío
Parrillas / Asador:	Hierro vaciado
Tipo de quemadores:	Acero inox. y Hierro vaciado
Perillas:	Nylon rígido
Material externo:	Acero inoxidable 430
Material interno:	Acero aluminizado

Datos de rendimiento de cocción

Tipo de gas:	LP con opción a natural
Potencia KCal:	61,520 Kcal/hr
Potencia BTU´S:	244,120 BTU/Hr
Consumo M3:	2.545 M3/Hr

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



A. Horno
B. Gratinador
C. Freidora
D. Plancha
E. Asador
F. Parrilla de 4 quemadores
G. Perilla de uso rudo Ergonómica
H. Charola recolectora de residuos

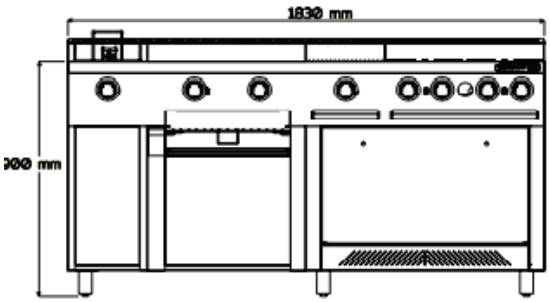
Accesorios

Tipo de quemador:	Quemador comercial hierro
	Quemador tipo H acero inox.
Perilla:	Ergonómica de uso rudo
Espreas:	Juego de espreas gas natural
Patas:	Patas niveladoras

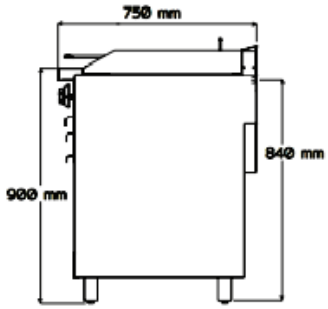
Datos logísticos:

Peso bruto:	245 kg
Peso neto:	220 kg

FRONTAL



LATERAL



DISTRIBUIDO POR : REYFRI S.A DE C.V
EMAIL : contacto@reyfri.com
TEL : 722 210 0808

REYFRI
EQUIPAMIENTO COMERCIAL