

LÍNEA DE COCCIÓN**HORNO DE GRAN CAPACIDAD**

El horno cuenta con un volumen de 510 L, de esta manera habilita al usuario gran capacidad de cocción.

PERILLAS HEAVY DUTY

La nueva línea de cocción Torrey está equipada con perillas metálicas que cuentan con sistema de fijación brindando uso rudo y durabilidad.

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, recolectan todos los residuos que caen al momento de cocinar para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.

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.

CERTIFICACIONES**Intertek****Intertek**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones con empaque

Profundidad:	1010 mm
Ancho:	1010 mm
Alto:	890 mm

Dimensiones sin empaque

Profundidad:	830 mm
Ancho:	914 mm
Alto:	1058 mm

Dimensiones interiores

Alto:	710 mm
Ancho:	1000 mm
Profundo:	1002 mm

Materiales

Parrillas:	Hierro vaciado
Perillas:	Aleación de zinc
Material interno:	Acero aluminizado
Material ext. frontal:	Acero Inoxidable 430
Material ext. izq y derecho:	Acero aluminizado
Patas niveladoras:	Acero

Datos de rendimiento de cocción

Tipo de gas:	LP con opción a natural (10"WC)
Potencia BTU'S:	210,000
Consumo M³/hr:	5.524 (NG) / 2.379 (LPG)
Rango de temperatura:	250 - 550 F°

Presión de gas

Presión de trabajo:	NG: 5in/wc LP: 10in/wc
---------------------	---------------------------

Accesorios del horno

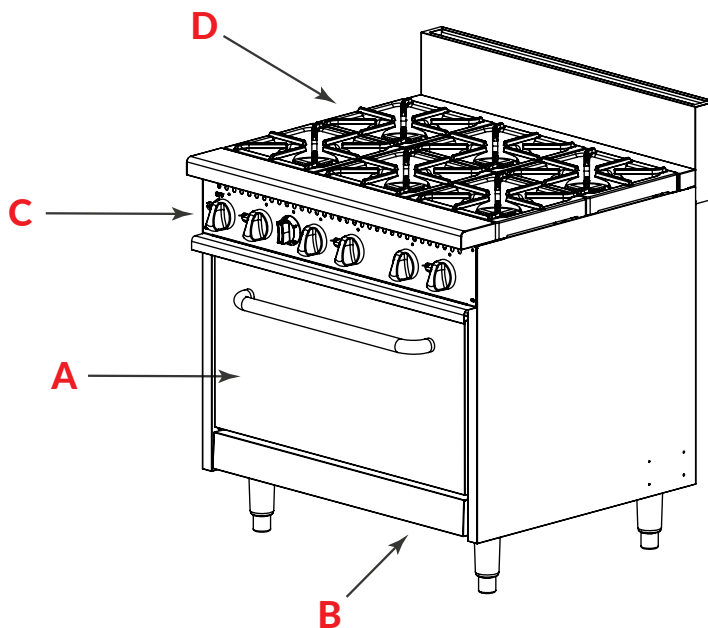
Tipo de quemador:	Quegador de Acero Inoxidable
Perilla:	Ergonómica de uso rudo
Espreas:	Juego de espreas para gas natural

Datos logísticos:

Peso bruto:	204 kg
Peso neto:	170 kg

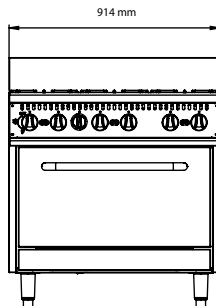
Las imágenes son representativas

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Horno
- B. Charola recolectora de residuos
- C. Perilla ergonómica de uso rudo
- D. Parrilla de hierro vaciado

FRONTAL



LATERAL

