CookRite
TO COOK NICELY!

SOBRINO X REFRIGERATION
Calidad friamente controlada

ASADORES PIEDRA VOLCÁNICA A GAS



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
10091301	ATCB-24	Asador a gas de 2 secciones, frente, costados y charolas en a. inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 parrillas de FO.FO. de: 0.150 m frente y 0.525 m fondo c/u, 2 quemadores tipo “U” en a.inox. de 35,000 BTU/H, c/u, 1 capa de piedra refractaria, 2 válvulas de control de flama, 2 pilotos individuales en a.inox., 2 válvulas de ajuste flama piloto, 2 perillas zinc, 1 charola para escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 62 Kg, dimensiones: 0.609 m de frente, 0.701 m de fondo y 0.386 m de alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
602800	L-BROILER-2	



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
10091401	ATCB-36	Asador a gas de 3 secciones, frente, costados y charolas en a. inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 3 parrillas de FO.FO. de: 0.150 m frente y 0.525 m fondo c/u, 3 quemadores tipo “U” en a.inox. de 35,000 BTU/H, c/u, 1 capa de piedra refractaria, 3 válvulas de control de flama, 3 pilotos individuales en a.inox., 3 válvulas de ajuste flama piloto, 3 perillas zinc, 1 charola para escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 86 Kg, dimensiones: 0.914 m de frente, 0.701 m de fondo y 0.386 m de alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
603800	L-BROILER-3	

ASADORES RADIANTES A GAS



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
10091501	**ATRC-24**	**Asador a gas radiante de 2 secciones, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 parrillas de FO.FO. de: 0.150 m frente y 0.525 m fondo c/u, 2 quemadores tipo "U" en a.inox. de 35,000 BTU/H, c/u, 4 deflectores radiantes en a.inox., 2 válvulas de control de flama, 2 pilotos individuales en a.inox., 2 válvulas de ajuste flama piloto, 2 perillas zinc, 1 charola para escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 52 Kg, dimensiones: 0.609 m de frente, 0.701 m de fondo y 0.386 m de alto.**
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
602700	R-BROILER-2	

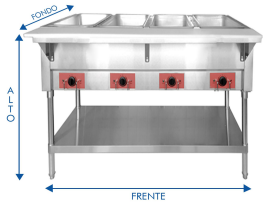


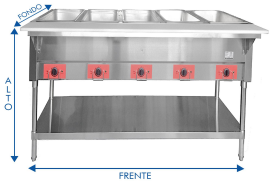
CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
10091601	**ATRC-36**	**Asador a gas radiante de 3 secciones, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 3 parrillas de FO.FO. de: 0.150 m frente y 0.525 m fondo c/u, 3 quemadores tipo "U" en a.inox. de 35,000 BTU/H, c/u, 6 deflectores radiantes en a.inox., 3 válvulas de control de flama, 3 pilotos individuales en a.inox., 3 válvulas de ajuste flama piloto, 3 perillas zinc, 1 charola para escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 71 Kg, dimensiones: 0.914 m de frente, 0.701 m de fondo y 0.386 m de alto.**
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
603700	R-BROILER-3	

BAÑOS MARÍA PARA USO EN SECO

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	13090503	CSTEA-2	Baño maría eléctrico para uso en seco, 2 bandejas GN 1/1, aislado con fibra de vidrio, no incluidas, 1 control de temperatura y 1 resistencia de 500 W por cada bandeja, 1 foco piloto que enciende cuando la resistencia está trabajando, 1 tabla de cortar de polietileno de 7" de ancho x 1/2" de espesor, tapa, cuerpo y entrepaño inferior en a. inox. cal. 18, 4 patas tubulares de a.inox. con regatones ajustables, 1 clavija para contacto NEMA-5-15P, 127 V, 60 Hz, 1,000 W, 1 fase, peso: 22 Kg, dimensiones: 0.762 m frente, 0.750 m fondo y 0.850 m alto.

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	13090603	CSTEA-3	Baño maría eléctrico para uso en seco, 3 bandejas GN 1/1, aislado con fibra de vidrio, no incluidas, 1 control de temperatura y 1 resistencia de 500 W por cada bandeja, 1 foco piloto que enciende cuando la resistencia está trabajando, 1 tabla de cortar de polietileno de 7" de ancho x 1/2" de espesor, tapa, cuerpo y entrepaño inferior en a. inox. cal. 18, 4 patas tubulares de a.inox. con regatones ajustables, 1 clavija para contacto NEMA-5-15P, 127 V, 60 Hz, 1,500 W, 1 fase, peso: 33 Kg, dimensiones: 1.120 m frente, 0.750 m fondo y 0.850 m alto.

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	13090703	CSTEA-4	Baño maría eléctrico para uso en seco, 4 bandejas GN 1/1, aislado con fibra de vidrio, no incluidas, 1 control de temperatura y 1 resistencia de 500 W por cada bandeja, 1 foco piloto que enciende cuando la resistencia está trabajando, 1 tabla de cortar de polietileno de 7" de ancho x 1/2" de espesor, tapa, cuerpo y entrepaño inferior en a.inox. cal. 18, 4 patas tubulares de a.inox. con regatones ajustables, 1 clavija para contacto NEMA-6-20P, 240 V, 60 Hz, 3000 W, peso: 44 Kg, dimensiones: 1.479 m frente, 0.750 m fondo y 0.850 m alto.

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	13090803	CSTEA-5	Baño maría eléctrico para uso en seco, 5 bandejas GN 1/1, aislado con fibra de vidrio, no incluidas, 1 control de temperatura y 1 resistencia de 750 W por cada bandeja, 1 foco piloto que enciende cuando la resistencia está trabajando, 1 tabla de cortar de polietileno de 7" de ancho x 1/2" de espesor, tapa, cuerpo y entrepaño inferior en a.inox. cal. 18, 4 patas tubulares de a.inox. con regatones ajustables, 1 clavija para contacto NEMA-6-20P, 240 V, 60 Hz, 3750 W, peso: 56 Kg, dimensiones: 1.836 m frente, 0.750 m fondo y 0.850 m alto.

ESTUFAS A GAS



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
17090901	ATO-4B	Estufa a gas de 4 quemadores abiertos y 1 horno, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 4 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 4 parrillas superiores en FO.FO., 4 pilotos individuales en a. inox. con cabeza tipo hongo, 2 válvulas dobles de ajuste flama piloto, 4 perillas zinc con aislamiento térmico, 4 válvulas de gas, 1 charola para escurrimientos, 1 horno mediano de: 0.580 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 1 parrilla dentro del horno, 1 termostato con rango de 120 a 290°C y válvula de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, dentro del horno, 1 puerta de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a. inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 147 Kg, dimensiones: 0.609 m frente, 0.787 m fondo y 1.457 m alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
613700	RANGE-4Q-1H	



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
17091001	ATO-24G	Estufa a gas 1 plancha “de lado a lado” y 1 horno, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 1 plancha “de lado a lado” de 3/4” de espesor de: 0.60 x 0.50 m, 1 quemador tipo “U” de 25,000 BTU/H y 1 quemador tipo “flauta” de 21,000 BTU/H, bajo la plancha, 2 pilotos individuales en a.inox., 2 válvulas de ajuste flama piloto, 2 perillas zinc con aislamiento térmico, 2 válvulas de gas, 1 charola para escurrimientos, 1 horno mediano de: 0.580 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 1 parrilla dentro del horno, 1 termostato con rango de 120 a 290°C y válvula de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, dentro del horno, 1 puerta de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 166 Kg, dimensiones: 0.609 m frente, 0.787 m fondo y 1.457 m alto.



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
16091101	ATO-6B	Estufa a gas de 6 quemadores abiertos y 1 horno, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 6 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 6 parrillas superiores en FO.FO., 6 pilotos individuales en a. inox. con cabeza tipo hongo, 3 válvulas dobles de ajuste flama piloto, 6 perillas zinc con aislamiento térmico, 6 válvulas de gas, 1 charola para escurrimientos, 1 horno grande de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 1 parrilla dentro del horno, 1 termostato con rango de 120 a 290°C y válvula de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, dentro del horno, 1 puerta de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a. inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 199 Kg, dimensiones: 0.914 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
614700	RANGE-6Q-1H	

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16092101**	**ATO-4B12G**	**Estufa a gas de 4 quemadores abiertos, 1 plancha "derecha" y 1 horno, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 4 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 4 parrillas superiores en FO.FO., 4 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 3 válvulas de ajuste flama piloto, 6 perillas zinc con aislamiento térmico, 5 válvulas de gas, 1 charola para escurrimientos, 1 plancha "derecha" de 3/4" de espesor de: 0.30 x 0.50 m, 1 quemador tipo "flauta" de 21,000 BTU/H, bajo la plancha, 1 horno grande de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 1 parrilla dentro del horno, 1 termostato con rango de 120 a 290°C y válvula de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, dentro del horno, 1 puerta de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 209 Kg, dimensiones: 0.914 m frente, 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16091701**	**ATO-36G**	**Estufa a gas con 1 plancha "de lado a lado" y 1 horno, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 1 plancha "de lado a lado" de 3/4" de espesor de: 0.90 x 0.50 m, 2 quemadores tipo "U" de 25,000 BTU/H, bajo la plancha, 1 quemador tipo "flauta" de 21,000 BTU/H, bajo la plancha, 3 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 3 válvulas de ajuste flama piloto, 3 perillas zinc con aislamiento térmico, 3 válvulas de gas, 1 charola para escurrimientos, 1 horno grande de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 1 parrilla dentro del horno, 1 termostato con rango de 120 a 290°C y válvula de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a. inox. de 27,000 BTU/H, dentro del horno, 1 puerta de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 224 Kg, dimensiones: 0.914 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16091901**	**ATO-12G4B**	**Estufa a gas de 4 quemadores abiertos, 1 plancha "izquierda" y 1 horno, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 4 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 4 parrillas superiores en FO.FO., 5 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 3 válvulas de ajuste flama piloto, 6 perillas zinc con aislamiento térmico, 5 válvulas de gas, 1 charola para escurrimientos, 1 plancha "izquierda" de 3/4" de espesor de: 0.30 x 0.50 m, 1 quemador tipo "flauta" de 21,000 BTU/H, bajo la plancha, 1 horno grande de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 1 parrilla dentro del horno, 1 termostato con rango de 120 a 290°C y válvula de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, dentro del horno, 1 puerta de horno con bisagra, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 209 Kg, dimensiones: 0.914 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16092001**	**ATO-2B24G**	**Estufa a gas de 2 quemadores abiertos, 1 plancha “derecha” y 1 horno, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 2 parrillas superiores en FO.FO., 4 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 3 válvulas de ajuste flama piloto, 5 perillas zinc con aislamiento térmico, 5 válvulas de gas, 1 charola para escurrimientos, 1 plancha “derecha” de 3/4” de espesor de: 0.60 x 0.50 m, 1 quemador tipo “U” de 25,000 BTU/H y 1 quemador tipo “flauta” de 21,000 BTU/H, bajo la plancha, 1 horno grande de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 1 parrilla dentro del horno, 1 termostato con rango de 120 a 290°C y válvula de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a. inox. de 27,000 BTU/H, dentro del horno, 1 puerta de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 217 Kg, dimensiones: 0.914 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16091801**	**ATO-24G2B**	**Estufa a gas de 2 quemadores abiertos, 1 plancha “izquierda” y 1 horno, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 2 parrillas superiores en FO.FO., 4 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 3 válvulas de ajuste flama piloto, 5 perillas zinc con aislamiento térmico, 5 válvulas de gas, 1 charola para escurrimientos, 1 plancha “izquierda” de 3/4” de espesor de: 0.60 x 0.50 m, 1 quemador tipo “U” de 25,000 BTU/H y 1 quemador tipo “flauta” de 21,000 BTU/H bajo la plancha, 1 horno grande de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 1 parrilla dentro del horno, 1 termostato con rango de 120 a 290°C y válvula de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a. inox. de 27,000 BTU/H, dentro del horno, 1 puerta de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 217 Kg, dimensiones: 0.914 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**17091101**	**ATO-4B24G**	**Estufa a gas 4 quemadores abiertos, 1 plancha "derecha" y 2 hornos, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 4 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 4 parrillas superiores en FO.FO., 6 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 4 válvulas de ajuste flama piloto, 6 perillas zinc con aislamiento térmico, 6 válvulas de gas, 1 charola para escurrimientos, 1 plancha “derecha” de 3/4” de espesor de: 0.60 x 0.50 m, 1 quemador tipo “U” de 25,000 BTU/H y 1 quemador tipo “flauta” de 21,000 BTU/H bajo la plancha, 2 hornos de: 0.508 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 1 parrilla dentro cada horno, 2 termostatos con rango de 120 a 290°C y válvulas de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a. inox. de 27,000 BTU/H, en cada horno, 2 puertas de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 268 Kg, dimensiones: 1.219 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16092201**	**ATO-10B**	**Estufa a gas de 10 quemadores abiertos y 2 hornos, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 10 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 10 parrillas superiores en FO.FO., 10 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 5 válvulas dobles de ajuste flama piloto, 10 perillas zinc con aislamiento térmico, 10 válvulas de gas, 2 charolas para escurrimientos, 2 hornos grandes de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 2 parrillas dentro de cada horno, 2 termostatos con rango de 120 a 290°C y válvulas de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, en cada horno, 2 puertas de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 332 Kg, dimensiones: 1.524 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16092401**	**ATO-6B24G**	**Estufa a gas de 6 quemadores abiertos, 1 plancha “derecha” y 2 hornos, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 6 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 6 parrillas superiores en FO.FO., 8 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 5 válvulas de ajuste flama piloto, 8 perillas zinc con aislamiento térmico, 8 válvulas de gas, 1 plancha “derecha” de 3/4” de espesor de: 0.60 x 0.50 m, 1 quemador tipo “U” de 25,000 BTU/H y 1 quemador tipo “flauta” de 21,000 BTU/H, bajo la plancha, 2 charolas para escurrimientos, 2 hornos grandes de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 2 parrillas dentro de cada horno, 2 termostatos con rango de 120 a 290°C y válvulas de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, en cada horno, 2 puertas de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 351 Kg, dimensiones: 1.524 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16092301**	**ATO-24G6B**	**Estufa a gas de 6 quemadores abiertos, 1 plancha "izquierda" y 2 hornos, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 6 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 6 parrillas superiores en FO.FO., 8 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 5 válvulas de ajuste flama piloto, 8 perillas zinc con aislamiento térmico, 8 válvulas de gas, 1 plancha “izquierda” de 3/4” de espesor de: 0.60 x 0.50 m, 1 quemador tipo “U” de 25,000 BTU/H y 1 quemador tipo “flauta” de 21,000 BTU/H bajo la plancha, 2 charolas para escurrimientos, 2 hornos grandes de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 2 parrillas dentro de cada horno, 2 termostatos con rango de 120 a 290°C y válvulas de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, en cada horno, 2 puertas de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 351 Kg, dimensiones: 1.524 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16092601**	**ATO-4B36G**	**Estufa a gas de 4 quemadores abiertos, 1 plancha "derecha" y 2 hornos, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 4 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 4 parrillas superiores en FO.FO., 7 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 5 válvulas de ajuste flama piloto, 7 perillas zinc con aislamiento térmico, 7 válvulas de gas, 1 plancha "derecha" de 3/4" de espesor de: 0.91 x 0.50 m, 2 quemadores tipo "U" de 25,000 BTU/H y 1 quemador tipo "flauta" de 21,000 BTU/H, bajo la plancha, 2 charolas para escurrimientos, 2 hornos grandes de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 2 parrillas dentro de cada horno, 2 termostatos con rango de 120 a 290°C y válvulas de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, en cada horno, 2 puertas de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 359 Kg, dimensiones: 1.524 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

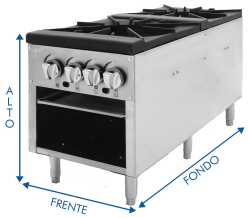
	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16092501**	**ATO-36G4B**	**Estufa a gas de 4 quemadores abiertos, 1 plancha "izquierda" y 2 hornos, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 4 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 4 parrillas superiores en FO.FO., 7 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 5 válvulas de ajuste flama piloto, 7 perillas zinc con aislamiento térmico, 7 válvulas de gas, 1 plancha "izquierda" de 3/4" de espesor de: 0.91 x 0.50 m, 2 quemadores tipo "U" de 25,000 BTU/H y 1 quemador tipo "flauta" de 21,000 BTU/H, bajo la plancha, 2 charolas para escurrimientos, 2 hornos grandes de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 2 parrillas dentro de cada horno, 2 termostatos con rango de 120 a 290°C y válvulas de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, en cada horno, 2 puertas de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 359 Kg, dimensiones: 1.524 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16092801**	**ATO-2B48G**	**Estufa a gas de 2 quemadores abiertos, 1 plancha "derecha" y 2 hornos, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 2 parrillas superiores en FO.FO., 6 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 5 válvulas de ajuste flama piloto, 6 perillas zinc con aislamiento térmico, 6 válvulas de gas, 1 plancha "derecha" de 3/4" de espesor de: 1.21 x 0.50 m, 3 quemadores tipo "U" de 25,000 BTU/H y 1 quemador tipo "flauta" de 21,000 BTU/H, bajo la plancha, 2 charolas para escurrimientos, 2 hornos grandes de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 2 parrillas dentro de cada horno, 2 termostatos con rango de 120 a 290°C y válvulas de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, en cada horno, 2 puertas de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 365 Kg, dimensiones: 1.524 m frente 0.787 m fondo y 1.457 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**16092701**	**ATO-48G2B**	**Estufa a gas de 2 quemadores abiertos, 1 plancha "izquierda" y 2 hornos, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 quemadores abiertos en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 2 parrillas superiores en FO.FO., 6 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 5 válvulas de ajuste flama piloto, 6 perillas zinc con aislamiento térmico, 6 válvulas de gas, 1 plancha “izquierda” de 3/4” de espesor de: 1.21 x 0.50 m, 3 quemadores tipo “U” de 25,000 BTU/H y 1 quemador tipo “flauta” de 21,000 BTU/H, bajo la plancha, 2 charolas para escurrimientos, 2 hornos grandes de: 0.673 m frente, 0.660 m fondo y 0.355 m alto, 2 parrillas dentro de cada horno, 2 termostatos con rango de 120 a 290°C y válvulas de seguridad, 1 quemador tipo "U" en a.inox. de 27,000 BTU/H, en cada horno, 2 puertas de horno con bisagras, 4 patas tubulares niveladoras en a.inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 365 Kg, dimensiones: 1.524 m frente 0.787 m, fondo y 1.457 m alto.**

ESTUFONES A GAS

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**19090401**	**ATSP-18-1**	**Estufón a gas de 1 sección, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 1 quemador triple en FO.FO. de 80,000 BTU/H, 1 parrilla superior en FO.FO., 2 pilotos individuales en a.inox., 1 válvula doble de ajuste flama piloto, 2 válvulas de gas para control de flama, 2 perillas zinc con aislamiento térmico, 1 charola para captar escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 47 Kg, dimensiones: 0.457 m frente, 0.530 m fondo y 0.579 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**19090501**	**ATSP-18-2**	**Estufón a gas de 2 secciones, frente, costados y charolas en a. inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 quemadores triples en FO.FO. de 80,000 BTU/H, c/u, 1 parrilla superior en FO.FO., 4 pilotos individuales en a.inox., 2 válvulas dobles de ajuste flama piloto, 4 válvulas de gas para control de flama, 4 perillas zinc con aislamiento térmico, 1 charola para captar escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 91 Kg, dimensiones: 0.457 m frente, 1.059 m fondo y 0.579 m alto.**

ESTUFÓN WOK

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**19090601**	**ATW-13**	**Estufón wok a gas de 1 sección, totalmente fabricado en a.inox., válvula de gas ajustable con mango grande, anillo wok de 13" de diámetro, 95,000 BTU/H totales, 1 quemador tipo “Jet” de 18 puntas, 1 piloto continuo para encendido instantáneo, 4 patas de a.inox. ajustables, conexión de entrada de gas de 3/4 NPT, peso: 32 Kg, dimensiones: 0.457 m frente, 0.520 m fondo y 0.863 m alto.**

FREIDORAS A GAS



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
20091401	ATFS-40	Freidor a gas de 19.5 litros de aceite, frente y costados en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., tina a.inox. 430 de 0.355 m frente, 0.355 m fondo y 0.170 m alto, capacidad para 19.5 litros de aceite, 2 canastillas de 0.178 m frente, 0.337 m fondo y 0.165 m alto, 3 quemadores en FO.FO. de 30,000 BTU/H, c/u, termostato RX de acción instantánea, rango de 100 a 204°C, válvula de seguridad electromecánica "millivolt", control "high limit" de protección térmica calibrado a 232°C, zona fría al fondo, parrilla de alambrón para apoyar canastillas, válvula de drenado de 1 ¼" de Ø en la parte baja, 4 patas tubulares niveladoras en a. inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 59 Kg, dimensiones: 0.396 m frente, 0.764 m fondo y 1.127 m alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
576600	FRYER-19.5-3Q	



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
20091501	ATFS-50	Freidor a gas de 24.5 litros de aceite, frente y costados en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., tina a.inox. 430 de 0.355 m frente, 0.355 m fondo y 0.170 m alto, capacidad para 24.5 litros de aceite, 2 canastillas de 0.178 m frente, 0.337 m fondo y 0.165 m alto, 4 quemadores en FO.FO. de 30,000 BTU/H, c/u, termostato RX de acción instantánea, rango de 100 a 204°C, válvula de seguridad electromecánica "millivolt", control "high limit" de protección térmica calibrado a 232°C, zona fría al fondo, parrilla de alambrón para apoyar canastillas, válvula de drenado de 1 ¼" de Ø en la parte baja, 4 patas tubulares niveladoras en a. inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 77 Kg, dimensiones: 0.396 m frente, 0.764 m fondo y 1.127 m alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
576700	FRYER-24.5-4Q	



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
20091601	ATFS-75	Freidor a gas de 37.5 litros de aceite, frente y costados en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., tina a.inox. 430 de 0.535 m frente, 0.355 m fondo y 0.170 m alto, capacidad para 37.5 litros de aceite, 2 canastillas de 0.235 m frente, 0.337 m fondo y 0.165 m alto, 5 quemadores en FO.FO. de 30,000 BTU/H, c/u, termostato RX de acción instantánea, rango de 100 a 204°C, válvula de seguridad electromecánica "millivolt", control "high limit" de protección térmica calibrado a 232°C, zona fría al fondo, parrilla de alambrón para apoyar canastillas, válvula de drenado de 1 ¼" d e Ø en la parte baja, 4 patas tubulares niveladoras en a. inox., incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 90 Kg, dimensiones: 0.535 m frente, 0.764 m fondo y 1.127 m alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
576800	FRYER-37.5-5Q	

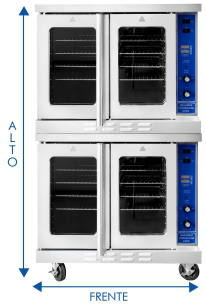
GABINETES FERMENTACIÓN Y/O MANTENER ALIMENTOS CALIENTES

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**29091303**	**ATHC-9**	**Gabinete fermentación y/o mantener alimentos calientes, listo para recibir 9 charolas de 45.7 x 66 cm, construcción en lámina de a.inox., 1 puerta en policarbonato transparente con sello magnético perimetral, 1 interruptor On/Off, 1 selector de función fermentar / mantener, 1 control mecánico de temperatura, 1 display digital de temperatura, 1 depósito en a.inox. para agua, 1 control mecánico de humedad, 127 V, 60 Hz, 2,000 W, 1 cordón y clavija para contacto, 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas, peso: 56 Kg, dimensiones: 0.638 m de frente, 0.780 m de fondo y 1.085 m de alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**29091403**	**ATHC-18**	**Gabinete fermentación y/o mantener alimentos calientes, listo para recibir 18 charolas de 45.7 x 66 cm, construcción en lámina de a.inox., 1 puerta en policarbonato transparente con sello magnético perimetral, 1 interruptor On/Off, 1 selector de función fermentar / mantener, 1 control mecánico de temperatura, 1 display digital de temperatura, 1 depósito en a.inox. para agua, 1 control mecánico de humedad, 127 V, 60 Hz, 2,000 W, 1 cordón y clavija para contacto, 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas, peso: 78 Kg, dimensiones: 0.638 m de frente, 0.780 m de fondo y 1.771 m de alto.**

HORNOS DE CONVECCIÓN A GAS

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**21091901**	**ATCO-513B**	**Horno de convección a gas de 1 sección, frente y costados en a. inox. 430, interior porcelanizado, respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 puertas con vidrio templado térmico de doble panel, 5 parrillas para recibir charolas de 26" x 18", 1 switch interruptor en las puertas, 1 control digital de temperatura con rango de 65 a 287 °C, 1 timer para el control del tiempo, luz interna, 1 motor de doble velocidad para circulación del aire, 1 quemador de 23,000 BTU/H, 127 V, 60 Hz, 9.1 A, 1 fase, peso: 137 Kg, dimensiones: 0.970 m frente, 1.235 m fondo y 1.510 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**21092001**	**ATCO-513BP**	**Horno de convección a gas de 2 secciones, frente y costados en a.inox. 430, interior porcelanizado, respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 puertas con vidrio templado térmico de doble panel, por sección, 5 parrillas para recibir charolas de 26" x 18", por sección, 1 switch interruptor en la puerta, por sección, 2 controles digitales de temperatura con rango de 65 a 287°C, 1 timer para el control del tiempo, por sección, luz interna, 2 motores de doble velocidad para circulación del aire, 1 quemador de 23,000 BTU/H, por sección, 127 V, 60 Hz, 9.1 A, 1 fase, por sección, peso: 184 Kg, dimensiones: 0.970 m frente, 1.235 m fondo y 1.752 m alto.**

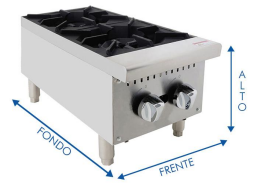
HORNOS ELÉCTRICOS DE MOSTRADOR

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**21091603**	**FRCC-50**	**Horno de convección sin vapor eléctrico de mostrador, frente, interiores y costados en a.inox. 430, respaldo posterior en lámina de a.alum., 1 motor para re-circulación del aire, 1 timer para el control del tiempo, 1 control de temperatura con rango de 65 a 300°C, 1 puerta de cristal, iluminación interna, bóveda del horno: 0.470 m de frente, 0.395 m de fondo y 0.250 m de alto, diseñado para hornear con charolas ½ GN, 4 patas ajustables de 10.2 cm, 120 V, 60 Hz, 1,600 W, 15 A, 1 clavija para contacto NEMA-5-15P, peso: 22 Kg, dimensiones: 0.580 m frente, 0.578 m fondo y 0.404 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**21091703**	**FRCC-50S**	**Horno de convección con vapor eléctrico de mostrador, frente, interiores y costados en a.inox. 430, respaldo posterior en lámina de a.alum., 1 motor para re-circulación del aire, 1 timer para el control del tiempo, 1 control de temperatura con rango de 65 a 300°C, 1 puerta de cristal, 3 parrillas en a.niqueado, incluidas, iluminación interna, bóveda del horno: 0.450 m de frente, 0.395 m de fondo y 0.355 m de alto, diseñado para hornear con charolas ½ GN, 4 patas ajustables de 10.2 cm, 240 V, 60 Hz, 2,800 W, 18 A, 1 clavija para contacto NEMA-6-20P, peso: 26 Kg, dimensiones: 0.580 m frente, 0.578 m fondo y 0.510 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**21091803**	**FRCC-100**	**Horno de convección con vapor eléctrico de mostrador, frente, interiores y costados en a.inox. 430, respaldo posterior en lámina de a.alum., 1 motor para re-circulación del aire, 1 timer para el control del tiempo, 1 control de temperatura con rango de 65 a 300°C, 1 puerta de cristal, 4 parrillas en a.niquelado, incluidas, iluminación interna, bóveda del horno: 0.695 m de frente, 0.485 m de fondo y 0.350 m de alto, diseñado para hornear con charolas 1/1 GN, 4 patas ajustables de 9.5 a 14.5 cm, 240 V, 60 Hz, 4,600 W, 25 A, 1 clavija para contacto NEMA-6-30P, peso: 50 Kg, dimensiones: 0.810 m frente, 0.690 m fondo y 0.480 m alto.**

PARRILLAS A GAS



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
25091701	ATHP-12-2	Parrilla a gas de 2 quemadores, frente, costados y charolas en a. inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 quemadores abiertos octagonales en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 2 válvulas de control de flama, 2 parrillas superiores en FO.FO., 2 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 1 válvula doble de ajuste flama piloto, 2 perillas zinc, 1 charola para escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 24 Kg, dimensiones: 0.304 m frente, 0.701 m fondo y 0.332 m alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
605800	HOT PLATE-2	



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
25091801	ATHP-24-4	Parrilla a gas de 4 quemadores, frente, costados y charolas en a. inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 4 quemadores abiertos octagonales en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 4 válvulas de control de flama, 4 parrillas superiores en FO.FO., 4 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 2 válvulas dobles de ajuste flama piloto, 4 perillas zinc, 1 charola para escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 43 Kg, dimensiones: 0.609 m frente, 0.701 m fondo y 0.332 m alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
606700	HOT PLATE-4	



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
25091901	ATHP-36-6	Parrilla a gas de 6 quemadores, frente, costados y charolas en a. inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 6 quemadores abiertos octagonales en FO.FO. de 25,000 BTU/H, c/u, 6 válvulas de control de flama, 6 parrillas superiores en FO.FO, 6 pilotos individuales en a.inox. con cabeza tipo hongo, 3 válvulas dobles de ajuste flama piloto, 6 perillas zinc, 1 charola para escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 61 Kg, dimensiones: 0.914 m frente, 0.701 m fondo y 0.332 m alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
607700	HOT PLATE-6	

PLANCHAS A GAS CONTROL MANUAL



CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
26090901	ATMG-24	Plancha a gas de 2 secciones, frente, costados y charolas en a. inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 1 plancha de 3/4" de espesor de: 0.60 x 0.70 m, 2 quemadores tipo "U" en a.inox. de 30,000 BTU/H, c/u, 2 válvulas de control de flama, 2 pilotos individuales en a.inox., 2 válvulas de ajuste flama piloto, 2 perillas zinc, 1 charola para escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 72 Kg, dimensiones: 0.609 m frente, 0.726 m fondo y 0.386 m alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
611700	GRIDDLE-2	

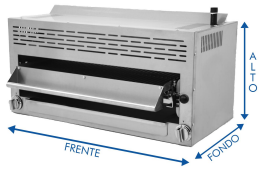


CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
26091001	ATMG-36	Plancha a gas de 3 secciones, frente, costados y charolas en a. inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 1 plancha de 3/4" de espesor de: 0.91 x 0.70 m, 3 quemadores tipo "U" en a.inox. de 30,000 BTU/H, c/u, 3 válvulas de control de flama, 3 pilotos individuales en a.inox., 3 válvulas de ajuste flama piloto, 3 perillas zinc, 1 charola para escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 103 Kg, dimensiones: 0.914 m frente, 0.726 m fondo, 0.386 m alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
609800	GRIDDLE-3	



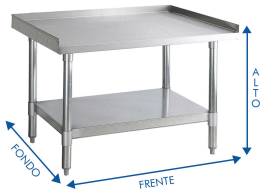
CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
26091101	ATMG-48	Plancha a gas de 4 secciones, frente, costados y charolas en a. inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 1 plancha de 3/4" de espesor de: 1.21 x 0.70 m, 4 quemadores tipo "U" en a.inox. de 30,000 BTU/H, c/u, 4 válvulas de control de flama, 4 pilotos individuales en a.inox., 4 válvulas de ajuste flama piloto, 4 perillas zinc, 1 charola para escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 133 Kg, dimensiones: 1.219 m frente, 0.726 m fondo y 0.386 m alto.
CÓDIGO ANTERIOR	MODELO ANTERIOR	
617700	GRIDDLE-4	

SALAMANDRAS

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**28090301**	**ATSB-36**	**Salamandra a gas de gatillo, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 quemadores cerámicos infrarrojos de 43,000 BTU/H, c/u, 1 parrilla deslizable para colocar los alimentos, 1 gatillo para ajustar la parrilla en 4 diferentes posiciones, 2 pilotos individuales, 2 válvulas de ajuste flama piloto, 2 válvulas de gas, 2 perillas zinc, 1 charola para recibir escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 65 Kg, dimensiones: 0.914 m frente, 0.457 m fondo y 0.439 m alto.**

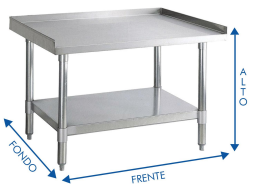
	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**28090401**	**ATCM-36**	**Salamandra a gas fija, frente, costados y charolas en a.inox. 430, interior y respaldo posterior en lámina de a.alum., 2 quemadores cerámicos infrarrojos de 43,000 BTU/H, c/u, 1 parrilla deslizable para colocar los alimentos, 2 pilotos individuales, 2 válvulas de ajuste flama piloto, 2 válvulas de gas, 2 perillas zinc, 1 charola para recibir escurrimientos, incluye espreas para conversión de gas GLP a GN, peso: 43 Kg, dimensiones: 0.914 m frente, 0.457 m fondo y 0.439 m alto.**

ACCESORIOS
BANCOS PARA SOBREPONER EQUIPOS DE COCCIÓN

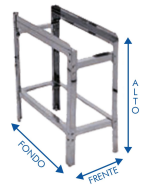
	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**30093607**	**TSE-3012**	**Banco para sobreponer equipo de cocción, cubierta con marco perimetral de a.inox. 430, cal. 18, 1 entrepaño reforzado en a.galv., 4 patas en tubo galv. con regatones de plástico, fácil de ensamblar, peso: 11 Kg, dimensiones: 0.304 m frente, 0.768 m fondo y 0.609 m alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**30093807**	**TSE-3024**	**Banco para sobreponer equipo de cocción, cubierta con marco perimetral de a.inox. 430, cal. 18, 1 entrepaño reforzado en a.galv., 4 patas en tubo galv. con regatones de plástico, fácil de ensamblar, peso: 16 Kg, dimensiones: 0.609 m frente, 0.768 m y fondo 0.609 m alto.**

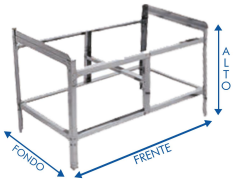
	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**30093907**	**TSE-3036**	**Banco para sobreponer equipo de cocción, cubierta con marco perimetral de a.inox. 430, cal. 18, 1 entrepaño reforzado en a.galv., 4 patas en tubo galv. con regatones de plástico, fácil de ensamblar, peso: 21 Kg, dimensiones: 0.914 m frente, 0.768 m fondo y 0.609 m alto.**

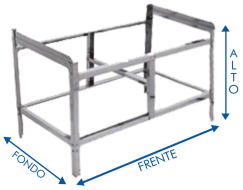
	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**30094007**	**TSE-3048**	**Banco para sobreponer equipo de cocción, cubierta con marco perimetral de a.inox. 430, cal. 18, 1 entrepaño reforzado en a.galv., 4 patas en tubo galv. con regatones de plástico, fácil de ensamblar, peso: 26 Kg, dimensiones: 1.210 m frente, 0.768 m fondo y 0.609 m alto.**

BASES PARA SOBREPONER EQUIPOS DE COCCIÓN

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**A.INOX. 30083217** **A.ALUM. 30083237**	**BASE 12"**	**Base para sobreponer equipo de cocción, estructura angular fabricada en a.inox / a.alum., 4 tornillos niveladores, peso: 8 Kg, dimensiones: 0.310 frente, 0.690 fondo y 0.630 m de alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**A.INOX. 30083317** **A.ALUM. 30083337**	**BASE 24"**	**Base para sobreponer equipo de cocción, estructura angular fabricada en en a.inox / a.alum., 4 tornillos niveladores, peso: 7 Kg dimensiones: 0.610 frente, 0.690 fondo y 0.630 m de alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**A.INOX. 30083417** **A.ALUM. 30083437**	**BASE 36"**	**Base para sobreponer equipo de cocción, estructura angular fabricada en en a.inox / a.alum., 4 tornillos niveladores, peso: 11 Kg, dimensiones: 0.900 frente, 0.690 fondo y 0.630 m de alto.**

	CÓDIGO NUEVO	MODELO NUEVO	DESCRIPCIÓN
	**A.INOX. 30083517** **A.ALUM. 30083537**	**BASE 48"**	**Base para sobreponer equipo de cocción, estructura angular fabricada en en a.inox / a.alum., 4 tornillos niveladores, peso: 16 Kg, dimensiones: 1.180 frente, 0.690 fondo y 0.630 m de alto.**