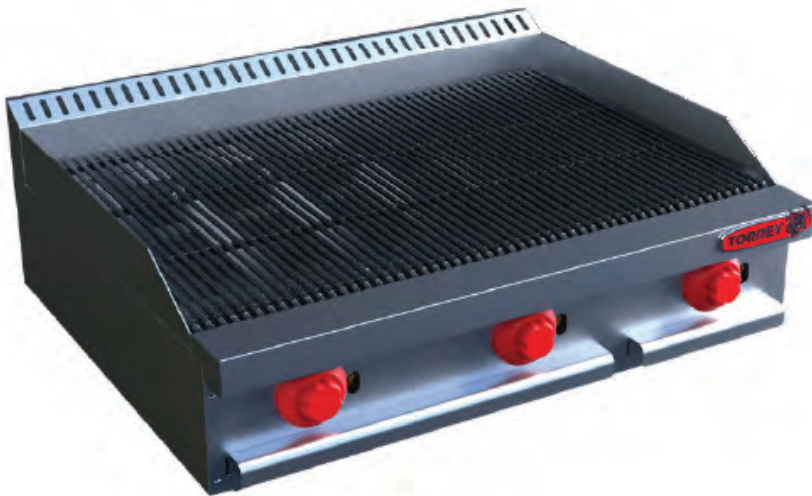


**LÍNEA DE COCCIÓN**

- ✓ **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.
- ✓ **QUEMADORES DE ACERO INOXIDABLE**  
El asador Torrey cuenta con 3 quemadores tipo H fabricados en acero inoxidable, estos quemadores maximizan el flujo de calor sobre toda la superficie del asador.
- ✓ **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.
- ✓ **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.
- ✓ **ASADOR DE HIERRO FUNDIDO**  
Los asadores de Torrey están fabricados en hierro fundido, que permite que el calor se distribuya mejor y maximiza la vida del asador.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### Dimensiones con empaque

Largo:	1000 mm
Ancho:	830 mm
Alto:	450 mm

#### Dimensiones sin empaque

Largo:	915 mm
Ancho:	750 mm
Alto:	350 mm

#### Dimensiones del asador

Largo:	905 mm
Ancho:	680 mm

#### Materiales

Parrilla del asador:	Hierro fundido
Quemadores del horno:	3 tipo H acero inox.
Perillas:	Nylon rígido
Material externo:	Acero inoxidable 430
Material interno:	Acero aluminizado
Patas niveladoras:	BMC inyectado

#### Datos de rendimiento de cocción

Tipo de gas:	LP con opción a natural
Potencia KCal:	26,818 Kcal/hr
Potencia BTU'S:	106,415 BTU/Hr
Consumo M3:	1.255 M3/Hr

#### Presión de gas

Presión de trabajo LP:	28 gms/cm <sup>2</sup>
------------------------	------------------------

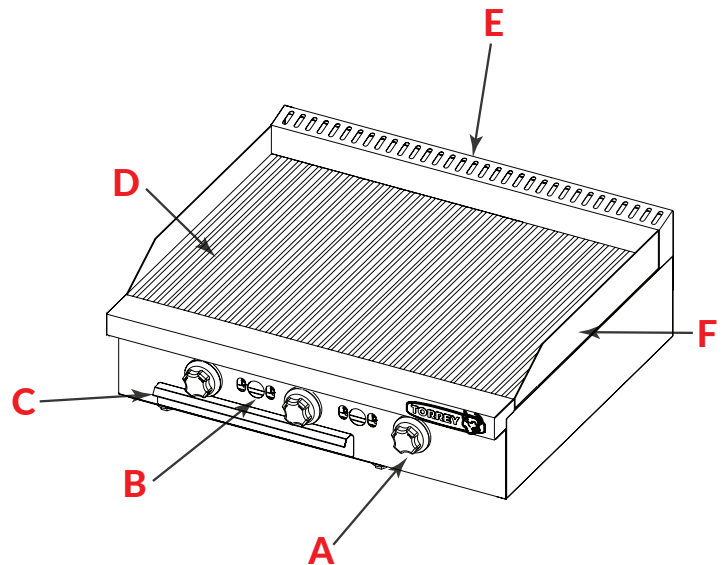
#### Accesorios

Tipo de quemador:	Quemador tipo H
Perilla:	Ergonómica de uso rudo
Espreas:	Juego de espreas gas natural
Patas:	Patas niveladoras

#### Datos logísticos:

Peso bruto:	116 kg
Peso neto:	102 kg

### PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Perilla ergonómica de uso rudo
- B. Piloto
- C. Charola recolectora de residuos
- D. Asador de hierro fundido
- E. Salida de aire caliente
- F. Pared anti-salpicaduras

