

ESTUFAS COMERCIALES

EN ACERO INOXIDABLE



Las estufas comerciales INMEZA es una de las piezas fundamentales para su cocina cuyo objetivo principal es calentar, preparar, cocinar y mantener la temperatura de los alimentos, de aquí saldrá todo ya que es el lugar donde estarán sus ollas, sartenes y podrá utilizarla para todo tipo de creaciones en su cocina.

E4Qi

Beneficios: Rapidez, distribución uniforme de calor, fácil de limpiar y control inmediato de temperatura.



MODELO: E4Qi -E6Qi

- ✓ El cuerpo y la charola son de acero inoxidable.
- ✓ Parrilla de fundición 2 quemadores 30x60 cm.
- ✓ Contiene quemadores de fundición #4 de baja presión de hierro fundido con 25,000 B.T.U./hr cada uno.
- ✓ Contiene 1 control independiente por cada quemador
- ✓ Piloto de gas manual
- ✓ Equipo de gas LP de baja presión (opcional gas natural)

E6Qi



No incluye instalación
No incluye base



Base de acero inoxidable con tornillo nivelador

<https://es-la.facebook.com/inmezacocinas/>

<https://www.instagram.com/inmeza>

<https://www.inmeza.com>

33 8526 2700

33 3639 6518

Dirección: Mariano matamoros #613 col. Hidalgo, Tlaquepaque, jal.
Teléfono 01(33) 36-39-65-18.



LÍNEA COMERCIAL

FICHA TÉCNICA DE PLANCHAS COMERCIALES

CÓDIGO DE LAS ESTUFAS	MEDIDAS			ESPECIFICACIONES	
	FRENTE (F)	PROFUNDIDAD (P)	ALTURA (H)	PESO	B.T.U
E4Qi	60	70	30	28 kg	25,000
E6Qi	90	70	30	38 kg	25,000
Tipo de quemador	Quemador H (dos flautas) baja presión y quemador flauta en PLALI y PLAFI				
Cuerpo completo y charola.	Acero inoxidable calibre 22				
Parrilla	De fundición 2 quemadores				
Perillas	De plástico color rojo de 4 x 6 cm (alto – ancho)				
Quemadores	Fundición esmaltados #4 con 13.5 cm de diámetro				



<https://es-la.facebook.com/inmezacocinas/>

<https://www.instagram.com/inmeza>

<https://www.inmeza.com>

33 8526 2700

33 3639 6518

Mariano matamoros #613 col. Hidalgo, Tlaquepaque, jal.
Teléfono 01(33) 36-39-65-18.

Mariano matamoros #613 col. Hidalgo, Tlaquepaque, jal.