

**INTERNATIONAL**<sup>®</sup>

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA



# MAYORA

## ¡Cocción para tu cocina!

➤ Hoteles ➤ Restaurantes ➤ Catering

# ESTUFA MODULAR

*“Elige tu módulo, forma tu estufa y solicítala”*

## ASADOR

Consumo de: 27000 btu/hr c/u



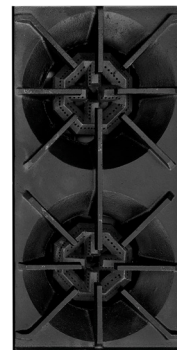
## PLANCHA

Consumo de: 27000 btu/hr c/u



## QUEMADORES

Consumo de: 30000 btu/hr c/u



Válvulas regulables para gas L.P. y/o gas natural.

Estructura interior de lámina negra esmaltada con pintura electrostática.

Parrillas de hierro fundido

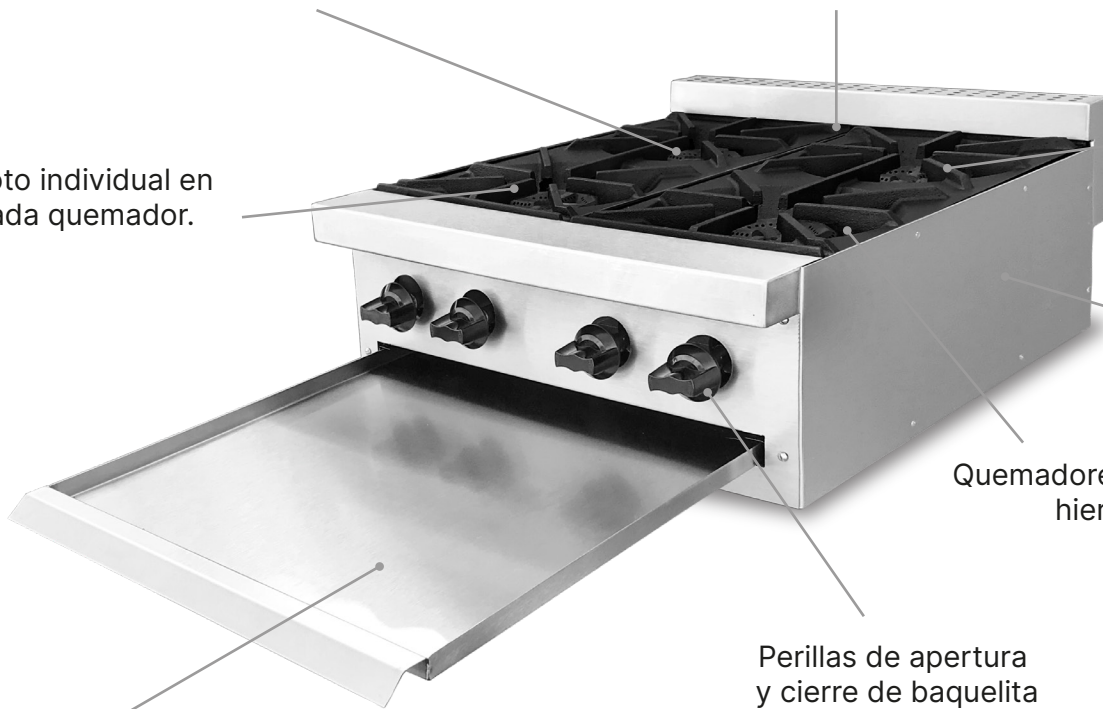
Forro exterior de acero T-430

Quemadores octogonales de hierro fundido.

Perillas de apertura y cierre de baquelita

Charola de derrames en acero inoxidable

Piloto individual en cada quemador.



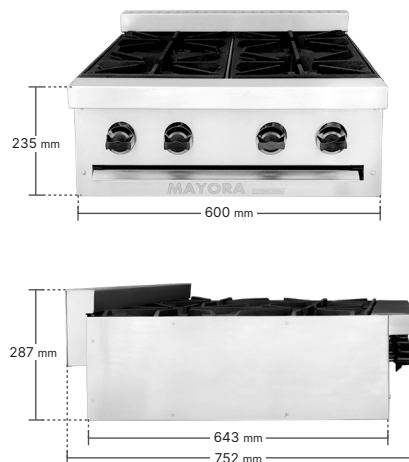


# ESTUFA MODULAR DOBLE MODELO: EM2

**INTERNATIONAL**  
EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA



## DIMENSIONES EM2



## CONFIGURACIONES DISPONIBLES

Solicita tu estufa doble con algunas de las siguientes configuraciones disponibles.



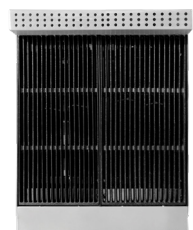
EM2/2Q



EM2/1Q+1A



EM2/1Q+1P



EM2/2A



EM2/1A+1Q



EM2/1A+1P



EM2/2P



EM2/1P+1Q



EM2/1P+1A

## DISPONIBLE CON BASE



**\*Se vende por separado.**

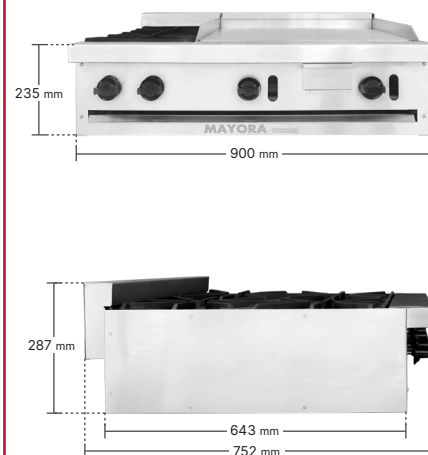
# ESTUFA MODULAR TRIPLE

## MODELO: EM3

**INTERNATIONAL**<sup>®</sup>  
EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

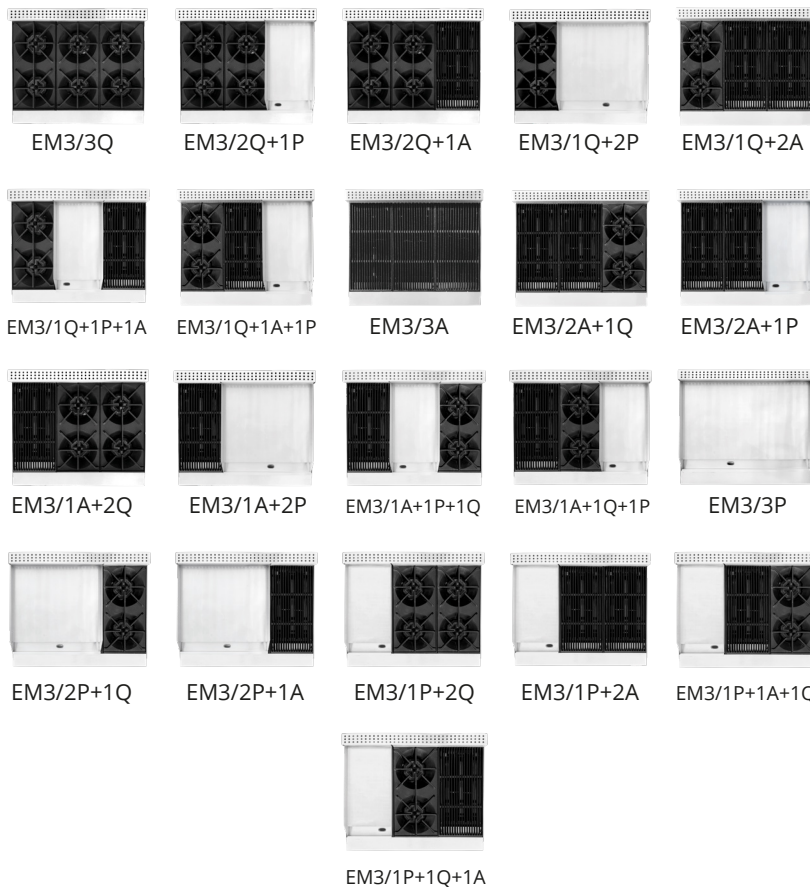


### DIMENSIONES EM3



### CONFIGURACIONES DISPONIBLES

Solicita tu estufa triple con algunas de las siguientes configuraciones disponibles.



### DISPONIBLE CON BASE



\*Se vende por separado.

# HORNO PROFESIONAL A GAS

## MODELO: HM-1

**INTERNATIONAL**<sup>®</sup>  
EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

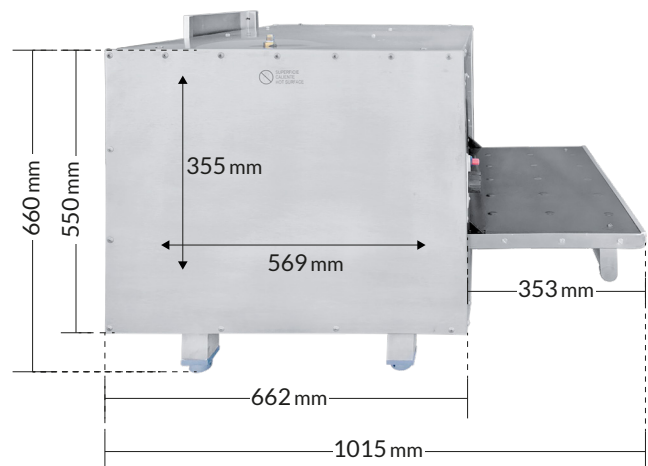
### CARACTERÍSTICAS

- ▶ Control de temperatura con rango de 40° a 250 °C con sistema de válvula de seguridad.
- ▶ Funcionamiento a gas L.P. o gas natural.
- ▶ Encendido piezoeléctrico.
- ▶ Quemador tipo H de fundición (35000 BTU).
- ▶ Diseñado con conexión para suministro a gas de forma directa o dos equipos entre sí (horno y estufa).



- ▶ Una parrilla niquelada incluida.
- ▶ Interior porcelanizado para una mejor cocción de tus alimentos.
- ▶ Regatones niveladores.
- ▶ La manija permanece fría al tacto evitando quemaduras.
- ▶ Volumen: 0.13 m<sup>3</sup> (4.5 ft<sup>3</sup>).

### DIMENSIONES



# ¡ MULTIFUNCIONAL HORNEA TODO!

## COMPLEMENTA TU HORNO CON ESTUFA MAYORA

1 "Elige tu módulo"



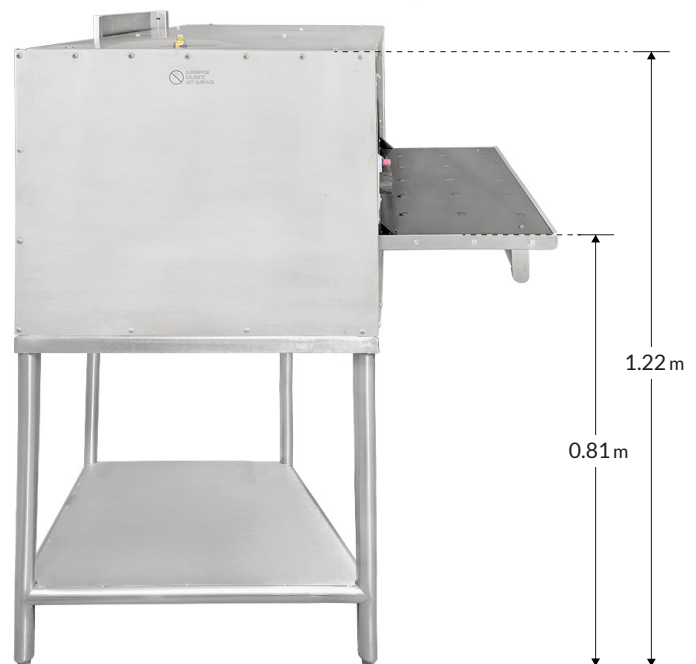
2 "Forma tu estufa "



3 "Ensambla tu horno "



BASE TUBULAR PARA HORNO.  
(Se vende por separado)





# BASE TUBULAR

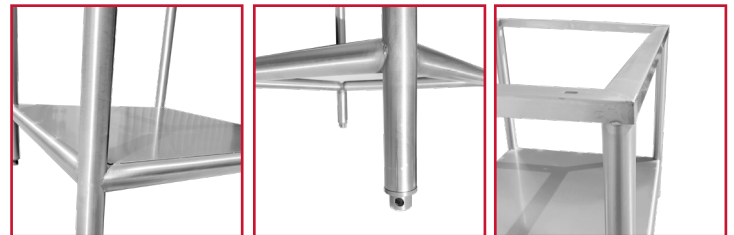
PARA HORNO Y ESTUFA MAYORA

**INTERNATIONAL**<sup>®</sup>

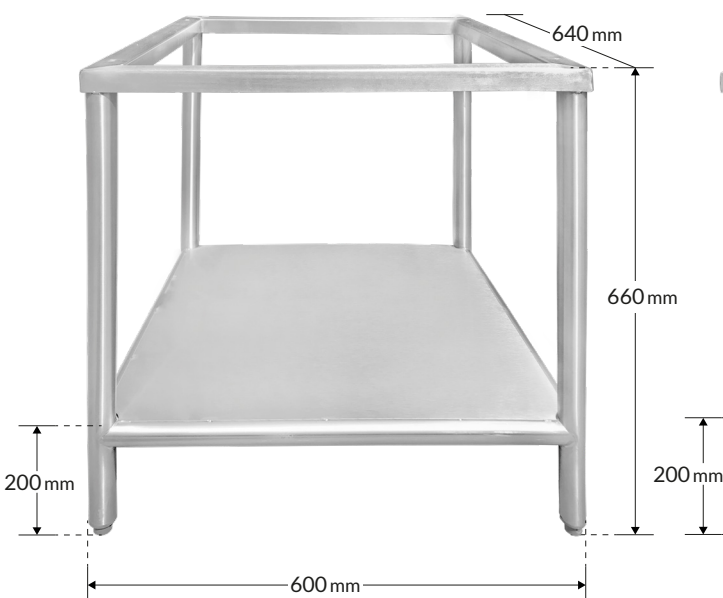
EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

## CARACTERÍSTICAS

- ▶ Fabricada con tubo redondo de 1 1/2" calibre 18 acero inoxidable grado alimenticio T-304.
- ▶ Regatones niveladores de PVC en las cuatro patas.
- ▶ Entrepañó en lámina de acero inoxidable.



## MODELOS DISPONIBLES



MODELO: BEM2



MODELO: BEM3