

# MASTERKING

SOLUCIONES INTEGRALES EN ACERO INOXIDABLE

# LINEA PETIT

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)



# ESTUFAS

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)





Mejores ideas para cocinar®

# ESTUFA MÚLTIPLE PETIT

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • ASADOR • PARRILLAS • HORNO •

## Para emprendedores que piensan en grande

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Freidora; tina en acero inoxidable tipo 304: esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente, con parrilla niquelada y charola para captar escurrimientos.
- Asador con parrilla reversible, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m, con charola para captar escurrimientos.
- Cama de piedra refractaria.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con charolas para captar escurrimientos.
- 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno grande con medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y con 2 parrillas niqueladas en el interior.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de, 26,000 B.T.U./hr.
- 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y la plancha.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



Utiliza piedra refractaria, esto le garantiza calor constante y uniforme, además es reutilizable.



Robustas parrillas súper resistentes, desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con mayor eficiencia.



Horno mucho más productivo. ¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.



Prepare una gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



Su diseño ergonómico permite aprovechar los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



# ESTUFA MULTICHEF PETIT

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • PARRILLAS • HORNO •

**Para emprendedores que piensan en grande**

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Freidora; tina en acero inoxidable tipo 304: esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente, con parrilla niquelada y charola para captar escurrimientos.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con charolas para captar escurrimientos.
- 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno mediano con medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y con 2 parrillas niqueladas en el interior.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y la plancha.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

## A. INOX PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

## A. INOX TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

## A. ALUM. ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



*Horno mucho más productivo.  
¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles,  
aves, pescados, carnes, pasta, etc.*



Prepare una gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



Diseño ergonómico que permite aprovechar los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con mayor eficiencia.

# ESTUFA MINICHEF PETIT

• PARRILLAS • PLANCHA • GRATINADOR • HORNO •

## Para emprendedores que piensan en grande

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con 2 charolas para captar escurrimientos.
- 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente, con parrilla niquelada y charola para captar escurrimientos.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno mediano con medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y con 2 parrillas niqueladas en el interior.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de despresas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables. Quemadores con mayor eficiencia.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



Diseño ergonómico que permite aprovechar los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



Horno mucho más productivo. ¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.



# ESTUFA EC-3-H-GRILL PETIT

• PARRILLAS • PLANCHA • GRATINADOR • HORNO •

## Para emprendedores que piensan en grande

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido, con 3 charolas para captar escurrimientos.
- 3 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.576 m, fondo: 0.344 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.540 m de frente, con charola para captar escurrimientos.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno grande, medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.345 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espesas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A. INOX. PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. INOX. TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A. ALUM. ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



[f /coriat.sobrinox](#) [t /coriat](#) [You Tube /GrupoCoriat](#)



Robustas parrillas súper resistentes y desmontables para facilitar la limpieza.



Horno mucho más productivo. ¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos. Su diseño ergonómico le permite aprovechar los mismos quemadores para un gratinado perfecto.



# EC-2-HM PETIT Y EC-3-HG PETIT

• P A R R I L L A S • H O R N O •

## ¡La mejor inversión para su negocio!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Parrillas superiores en hierro fundido, con charolas para captar escurrimientos.
- Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y 2 parrillas níqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Robustas parrillas súper resistentes y desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con gran poder calorífico.



Hornos mucho más productivos. ¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.

EC-3-HG PETIT



Prácticas charolas para captar escurrimientos.

EC-2-HM PETIT

# **ESTUFAS SOBRE MESA**

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)



# MINICHEF PETIT DE MESA

• PARRILLAS • PLANCHA • GRATINADOR •

## Para emprendedores que piensan en grande

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con 2 charolas para captar escurrimientos.
- 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente, con parrilla niquelada y charola para captar escurrimientos.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A. ALUM.ECO

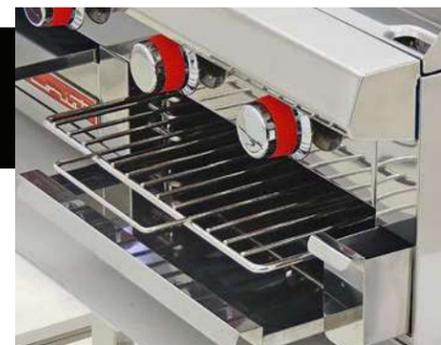
- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables. Quemadores con mayor eficiencia.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



Diseño ergonómico que permite aprovechar los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.



# EC-3-GRILL PETIT DE MESA

• PARRILLAS • PLANCHA • GRATINADOR •

**Para emprendedores que piensan en grande**

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido con 3 charolas para captar escurrimientos.
- 3 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 3 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.576 m, fondo: 0.344 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.540 m de frente con parrilla niquelada y charola para captar escurrimientos.
- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Robustas parrillas súper resistentes desmontables.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



Diseño ergonómico que permite aprovechar los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.

Disponibles en tres diferentes versiones:

## A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

## A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

## A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



### OPCIONAL:

Base estructural o Kit de patas tubulares.





Mejores ideas para cocinar®

# MULTICHEF PETIT DE MESA

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • PARRILLAS •

## Para emprendedores que piensan en grande

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Freidora; tina en acero inoxidable tipo 304 con esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- Plancha de cold rolled steel, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.344 m, con charola para captar escurrimientos.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con 2 charolas para captar escurrimientos.
- 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable, en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 5 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 5 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A.INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.

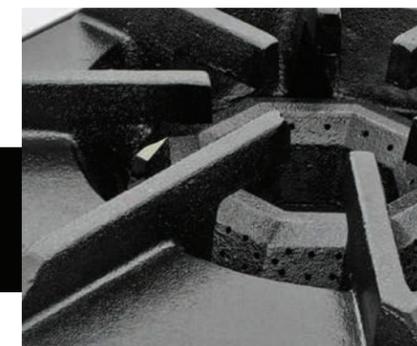


Prepare una gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.

Diseño ergonómico que permite aprovechar los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



Robustas parrillas súper resistentes, desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con gran poder calorífico.



**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.



Mejores ideas para cocinar\*

# MÚLTIPLE PETIT DE MESA

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • ASADOR • PARRILLAS •

## Para emprendedores que piensan en grande

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Freidora; tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, cap. 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr en la freidora.
- Plancha de cold rolled steel, área útil de: frente: 0.504 m, fondo: 0.340 m, con charola para captar escurrimientos.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente.
- Asador con parrilla reversible, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.350 m, con charola para captar escurrimientos.
- 1 cama de piedra refractaria.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con 2 charolas para captar escurrimientos.
- 2 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable, en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 6 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



Un lado de la parrilla es ideal para el marcado de las carnes y el otro para asar aves y pescados. Utiliza piedra refractaria, esto le garantiza calor constante y uniforme, además es reutilizable.



Robustas parrillas súper resistentes y desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con gran poder calorífico.



Disponible en tres diferentes versiones:

### A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



Diseño ergonómico que permite aprovechar los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



### OPCIONAL:

Base estructural o Kit de patas tubulares.



Prepare una gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



# FREIDORAS

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)



# FREIDORAS PETIT

• ALIMENTOS DORADITOS Y CRUJIENTES AL MOMENTO •

**¡Generan ganancias inmediatas!**

- Tinas en lámina de acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite cada una.
- Canastillas niqueladas con asa plastificada, medida interior: frente 0.16 m, fondo 0.25 m, alto 0.11 m.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./h cada uno.
- Pilotos individuales en acero inoxidable.
- Válvulas de ajuste de flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas de zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Válvulas de gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Incluyen kit de espreas para conversión a gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

## A. INOX.PREMIUM

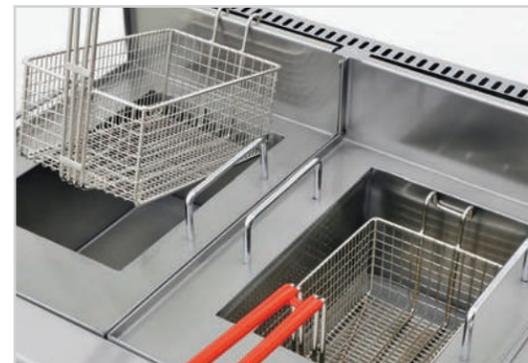
- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

## A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

## A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



FC-10-D PETIT



FC-10 PETIT



**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.

# ASADORES

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)



# ASADORES PETIT

• GRAN PODER CALORÍFICO •

## Parrilladas perfectas, negocio redondo.

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Parrillas reversibles de hierro fundido, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.340 m cada una.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable, de 16,000 B.T.U./hr cada uno.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial
- Pilotos individuales en acero inoxidable.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Charolas para recolección de grasa.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Incluyen kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A.INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



ACH-3 PETIT



ACH-4 PETIT



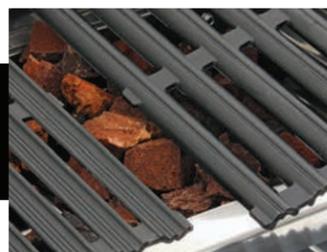
ACH-1 PETIT



ACH-2 PETIT



**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.



# PARRILLAS

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)





# PARRILLAS PETIT

• IDEALES PARA SALTEAR, FLAMBEAR, POCHAR, BRASEAR Y ESTOFAR •

**¡Insuperable poder calorífico!**

- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Parrillas superiores en hierro fundido.
- Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable, en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- Pilotos individuales acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Válvulas gas importadas, certificado CSA uso comercial.
- Charolas para recolección de escurrimientos.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

## A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

## A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

## A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



PCH-4 PETIT



PCH-3 PETIT



**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.



PCH-1 PETIT



PCH-2 PETIT



# PLANCHA



# PLANCHAS PETIT

• INSUPERABLE PODER CALORÍFICO •  
**Ideales para la producción de fast food**

- Plancha de cold rolled steel.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- Pilotos individuales en acero inoxidable.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Charola para recolección de aceite.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

## A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

## A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

## A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



CH-3 PETIT



CH-4 PETIT



CH-1 PETIT



CH-2 PETIT



Exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.



# SALAMANDRA

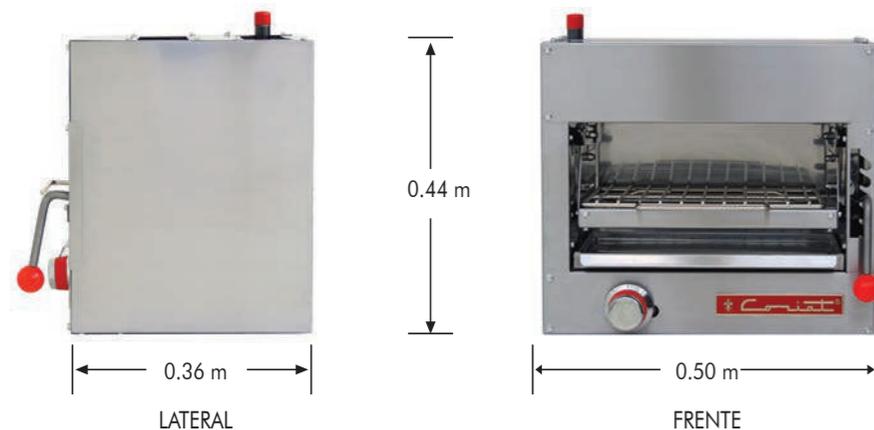
Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)



CARACTERÍSTICAS SALAMANDRA SC-16.5-G PETIT A GAS DE CORIAT®

- Fabricada completamente en lámina de acero inoxidable tipo 430.
  - Para un platillo de 0.25 m de diámetro.
  - Quemador infra-rojo sin cerámica de 26,000 B.T.U./h.
  - Perilla metálica con mando color rojo y válvula importada con certificado CSA uso comercial.
  - Parrilla deslizable para colocar los alimentos, gatillo para 5 posiciones.
  - Charola antiescurrimientos.
  - Peso 23 kg.
- OPCIONAL:
- Ménsulas en acero inoxidable, para fijar en muro.

DIMENSIONES:

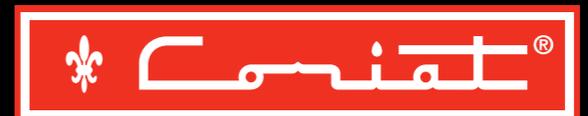


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m <sup>3</sup> /h (Gas L.P.)
SC-16.5-G PETIT	6,552	26,000	0.55

\* La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.

\* El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso



Mejores ideas para cocinar®



Mejores ideas para cocinar®

# SALAMANDRA PETIT

• COMPLEMENTO IDEAL PARA SU NEGOCIO •

**Salamandra SC-16.5-G PETIT a gas, práctico elemento de cocina para gratinar, dorar, escalfar, asar y tostar una gran variedad de alimentos.**

También es útil usarla en la zona de despacho para calentar loza y recalentar platillos para el servicio.



Puede ser colocada sobre un mostrador o fijarse al muro.



Gatillo para 5 posiciones.



Mayor higiene gracias a su charola antiescurrimientos.



Parrilla niquelada deslizante para colocar los platillos.



SC-16.5-G PETIT



¡Le enseñamos como aprovechar su equipo al máximo!



/coriat.sobrincox



/coriat



/GrupoCoriat

# HORNOS

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)





Mejores ideas para cocinar®

# HORNOS PIZZA Y PIZZINO

¡LOS MEJORES Y MÁS PRODUCTIVOS DEL MERCADO!



## ¡Ganancias en menos de 30 minutos!

Los Hornos PIZZA y PIZZINO a gas de Coriat®, producen hasta 6 pizzas de 40 cm de diámetro cada 5 minutos.



Pisos refractarios y aletas laterales para graduación del calor.

Modernos y eficientes quemadores con poder calorífico de 25,000 B.T.U./h c/u.



Le enseñamos a aprovechar al máximo su equipo.

Termostato importado de 100° a 300 °C certificado CGA uso industrial, con válvula pilotática de seguridad integrada.

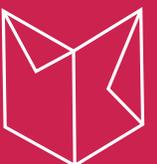


Fabricados en acero inoxidable para mayor productividad. Puerta con cierre hermético para evitar fugas de calor.



# LINEA MASTER

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)



# ESTUFAS

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)





EC-6-HG MASTER

# ESTUFAS COMERCIALES MASTER

• P A R R I L L A S • H O R N O •

## ¡Excelencia calorífica a su servicio!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- Parrillas superiores en hierro fundido.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Charolas para captar escurrimientos.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno con puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluyen kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A.INOX.TREND

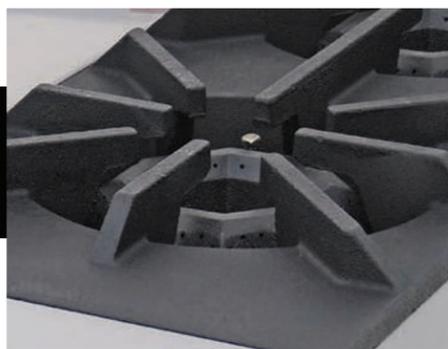
- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



EC-4-HM MASTER



Robustas parrillas súper resistentes, desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con mayor eficiencia.



Hornos mucho más productivos. ¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.

# ESTUFA MINICHEF MASTER

• PARRILLAS • PLANCHA • GRATINADOR • HORNO •

## ¡Para grandes emprendedores!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con 2 charolas para captar escurrimientos.
- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 6 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente, con parrilla niquelada y charola para captar escurrimientos.
- 6 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo
- Horno mediano, medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A. INOX. PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. INOX. TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A. ALUM. ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Horno mucho más productivo.  
¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles,  
aves, pescados, carnes, pasta, etc.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables. Quemadores con mayor eficiencia.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



# ESTUFA EC-6-H-GRILL MASTER

• PARRILLAS • PLANCHA • GRATINADOR • HORNO •

## ¡Máxima eficiencia a su servicio!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 6 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 3 parrillas superiores en hierro fundido.
- 6 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 3 charolas para captar escurrimientos bajo las parrillas.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.576 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.540 m de frente, con charola para captar los escurrimientos.
- 9 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno grande, medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m con 2 parrillas niqueladas.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A.INOX.TREND

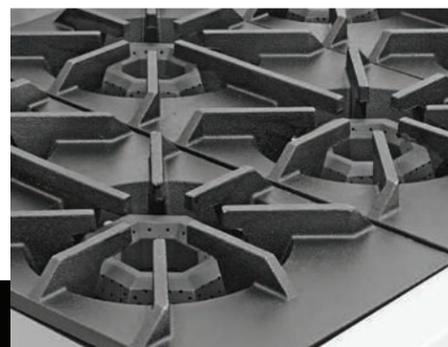
- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



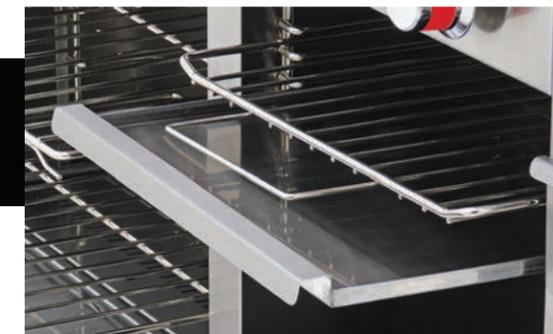
Robustas parrillas súper resistentes desmontables para facilitar la limpieza.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.



Su diseño ergonómico permite aprovechar los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



Horno mucho más productivo. ¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.



# ESTUFA MULTICHEF MASTER

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • PARRILLAS • HORNO •

## ¡Cinco equipos en uno!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Freidora en acero inoxidable tipo 304: esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente, con parrilla niquelada y charola para captar escurrimientos.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con charolas para captar escurrimientos.
- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno mediano con medida interior: frente: 0.470 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m, con 2 parrillas niqueladas en el interior.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- 1 quemador tubular en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y la plancha.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Horno mucho más productivo.  
¡Puede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.

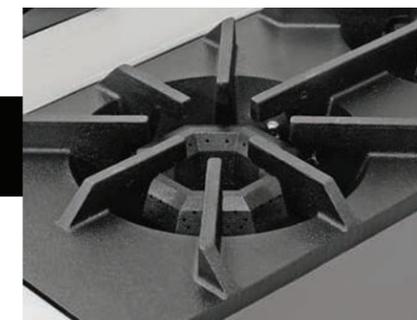


Prepare una gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



Plancha con exclusivo sistema recolector de grasa y residuos.

Por su diseño ergonómico se aprovechan los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con gran poder calorífico.





Mejores ideas para cocinar\*

# ESTUFA MÚLTIPLE MASTER

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • ASADOR • PARRILLAS • HORNO •

**iSeis equipos en uno, éxito total en su negocio!**

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Freidora; tina en acero inoxidable tipo 304: esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente, con parrilla niquelada y charola para captar escurrimientos.
- Asador con parrilla reversible, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m, con charola para captar escurrimientos.
- Cama de piedra refractaria.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con charolas para captar escurrimientos.
- 4 quemadores abiertos octogonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 9 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Horno grande con medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m, puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético y con 2 parrillas niqueladas en el interior.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr.
- 2 gabinetes con puerta bajo la freidora y la plancha.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

## A. INOX. PREMIUM

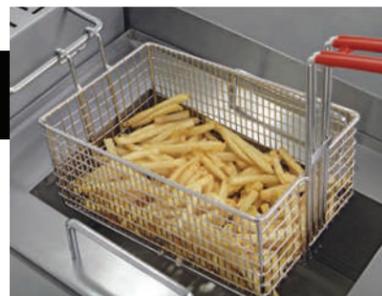
- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

## A. INOX. TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

## A. ALUM. ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Prepare una gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



Plancha con exclusivo sistema para recolectar grasa y residuos

Por su diseño ergonómico se aprovechan los quemadores de la plancha para un gratinado perfecto.



Utiliza piedra volcánica en lugar de carbón, esto le garantiza calor constante y uniforme, además de que es reutilizable.



Robustas parrillas súper resistentes, desmontables para facilitar la limpieza. Quemadores con mayor eficiencia, mejor calidad de flama y con gran poder calorífico.



**Horno mucho más productivo.**  
**iPuede hornear de todo! Pan, pasteles, aves, pescados, carnes, pasta, etc.**

# ESTUFONES MASTER

• PARA RÁPIDO CALENTAMIENTO DE GRANDES RECIPIENTES. •

## El complemento ideal para su negocio

- Parrillas superiores en hierro fundido.
- 1, 2 ó 3 secciones con 3 potentes quemadores concéntricos en hierro fundido, de 50000 B.T.U./hr cada sección.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Piloto individual acero inoxidable, con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvula de ajuste flama piloto importada, certificada CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charola para captar los escurrimientos.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en dos diferentes versiones:

### A. INOX. PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. ALUM. ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

EC-2T MASTER



EC-3T MASTER



EC-1T MASTER



# **ESTUFAS SOBRE MESA**

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)



# MULTICHEF MASTER DE MESA

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • PARRILLAS •

**Perfecta para grandes emprendedores.**

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Freidora, tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente, con charola para captar escurrimientos.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con charolas para captar escurrimientos.
- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 7 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 7 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

## A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

## A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

## A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Prepare gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.



Plancha con exclusivo sistema para recolectar grasa y residuos.



Se aprovechan los mismos quemadores para un gratinado perfecto.



Robustas parrillas súper resistentes desmontables, facilitan la limpieza.



**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.





Mejores ideas para cocinar\*

# MÚLTIPLE MASTER DE MESA

• FREIDORA • PLANCHA • GRATINADOR • ASADOR • PARRILLAS •

## Perfecta para grandes emprendedores.

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Freidora, tina en acero inoxidable tipo 304, esquinas sanitarias, capacidad para 3 litros de aceite, medida interior: frente: 0.204 m, fondo: 0.300 m, alto: 0.150 m.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 26,000 B.T.U./hr.
- Canastilla niquelada con asa plastificada, medida interior: frente: 0.160 m, fondo: 0.250 m, alto: 0.110 m.
- Plancha de cold rolled steel, área útil: frente: 0.504 m, fondo: 0.540 m.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- Gratinador de 0.435 m de frente, con charola para captar escurrimientos.
- Asador con parrilla reversible, área útil: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m.
- Cama de piedra refractaria.
- Quemador tubular en acero inoxidable, de 36,000 B.T.U./hr.
- 4 quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 parrillas superiores en hierro fundido, con charolas para captar escurrimientos.
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- 8 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 8 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.



Disponibles en tres diferentes versiones:

### A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A.INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Prepare gran variedad de alimentos crujientes y doraditos al momento.

Plancha con exclusivo sistema para recolectar grasa y residuos. Se aprovechan los mismos quemadores para un gratinado perfecto.

Un lado de la parrilla es ideal para el marcado de las carnes y el otro para asar aves y pescados.

La piedra refractaria le garantiza calor constante y uniforme, además es reutilizable.

Robustas parrillas súper resistentes desmontables, facilitan la limpieza.

# FREIDORAS

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)



# FREIDORAS TURBO MASTER

• MÁXIMA PRODUCTIVIDAD, MÁXIMAS GANANCIAS •

## Alimentos doraditos y crujientes al momento

- Tina en acero inoxidable tipo 304.
- 2 canastillas niqueladas con asa plastificada.
- Quemadores recuperación inmediata en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- Termostato RX de acción instantánea, con rango de 100 a 220 °C.
- Válvula de seguridad electromecánica MILLIVOLT.
- Control HI-LIMIT de protección térmica calibrado a 232 °C.
- Encendido electrónico con batería de 1.5 volts.
- Zona fría al fondo que evita mezcla de sabores y extiende vida útil del aceite.
- Parrilla de alambazón niquelado para captar residuos.
- Válvula de drenado de 1" de Ø en la parte baja.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A. INOX.PREMIUM

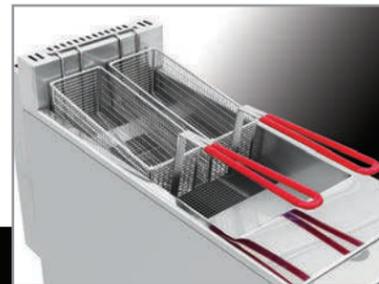
- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. INOX.TREND

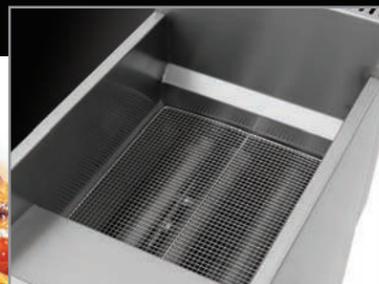
- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



TURBO-8-1Q MASTER



TURBO-16-2Q MASTER



TURBO-20-3Q MASTER



# ASADORES

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)



# ASADORES MASTER

• GRAN PODER CALORÍFICO •

## ¡La clave para el negocio perfecto!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto
- Parrillas reversibles de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m cada una.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- Quemadores en acero inoxidable de 27,000 B.T.U./h.
- Pilotos individuales en acero inoxidable.
- Charolas para recolección de grasa.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



ACV-1 MASTER



ACV-2 MASTER



ACV-3 MASTER



ACV-4 MASTER



Disponibles en tres diferentes versiones:

### A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

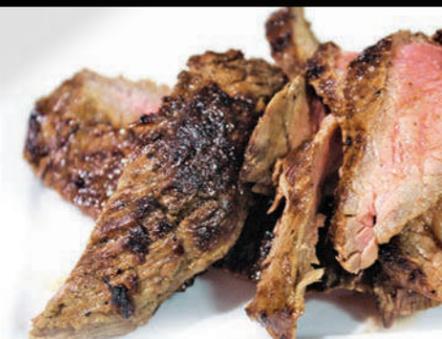
### A.INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.



# PARRILLAS

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)





Mejores ideas para cocinar®

# PARRILLAS MASTER

• PARA SALTEAR • FLAMBEAR • POCHAR • BRASEAR • ESTOFAR •

## Ideales para la producción de fast food

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- Parrillas superiores en hierro fundido.
- Quemadores abiertos octagonales con tapa desmontable en hierro fundido, de 30,000 B.T.U./hr cada uno.
- Pilotos individuales en acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Charolas para recolección de escurrimientos.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A. INOX. PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. INOX. TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A. ALUM. ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

PCV-8 MASTER



PCV-6 MASTER



PCV-2 MASTER



PCV-4 MASTER



### OPCIONAL:

Base estructural o  
Kit de patas tubulares.



# PLANCHA



# PLANCHAS MASTER

• INSUPERABLE PODER CALORÍFICO •

**Ideales para la producción de fast food.**

- Plancha de cold rolled steel.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- Pilotos individuales en acero inoxidable.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Charola para recolección de aceite.
- Incluyen kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

## A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

## A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

## A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



CV-2 MASTER



CV-1 MASTER



CV-3 MASTER



CV-4 MASTER



**OPCIONAL:**  
Base estructural o  
Kit de patas tubulares.



# SALAMANDRA

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)





Mejores ideas para cocinar®

# SALAMANDRA COMERCIAL

• COMPLEMENTO IDEAL PARA SU NEGOCIO •

Salamandra SC-31.5-G a gas, práctico elemento de cocina para gratinar, dorar, escalfar, asar y tostar una gran variedad de alimentos.

También es útil usarla en la zona de despacho para calentar loza y recalentar platos para el servicio.



Puede ser colocada sobre un mostrador o fijarse al muro.



Parrilla niquelada deslizante para colocar los platos.



Gatillo para 5 posiciones.



Mayor higiene gracias a su charola antiescurrimientos.

SC-31.5-G



¡Le enseñamos como aprovechar su equipo al máximo!



/coriat.sobrinox



/coriat



/GrupoCoriat



# HORNOS

Showroom: 2 40 35 35    Fábrica: 2 20 55 65 / 5 02 31 10  
[www.grupomasterking.com](http://www.grupomasterking.com) / [direccion@grupomasterking.com](mailto:direccion@grupomasterking.com)





HC-35-D MASTER

# HORNOS MASTER

• IDEALES PARA HOTELES, RESTAURANTES, COMEDORES INDUSTRIALES, CAFETERÍAS •

**¡Mucho más productivos, hornean de todo!**

- Compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.500 m.
- Medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro.
- Termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial.
- Quemador tubular en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr dentro del horno.
- Puerta con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

### A. INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

### A. INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

### A. ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

HC-35 MASTER



- Patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.



**¡Puede hornear pan, pasteles, aves, carnes, pescados, pasta, etc!**

- Patas sanitarias en acero inoxidable con niveladores.





Mejores ideas para cocinar®

# HORNOS PIZZA Y PIZZINO

¡LOS MEJORES Y MÁS PRODUCTIVOS DEL MERCADO!



## ¡Ganancias en menos de 30 minutos!

Los Hornos PIZZA y PIZZINO a gas de Coriat®, producen hasta 6 pizzas de 40 cm de diámetro cada 5 minutos.



Pisos refractarios y aletas laterales para graduación del calor.

Modernos y eficientes quemadores con poder calorífico de 25,000 B.T.U./h c/u.



Le enseñamos a aprovechar al máximo su equipo.

Termostato importado de 100° a 300 °C certificado CGA uso industrial, con válvula pilotática de seguridad integrada.



Fabricados en acero inoxidable para mayor productividad. Puerta con cierre hermético para evitar fugas de calor.



