



Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/h6-delta>

Estufa industrial 6 quemadores 36"

H-6

Especificaciones técnicas

- Estufa de 6 quemadores (36")
- Presión de trabajo: 11" columna de agua
Gas LP, 8" Gas Natural
- Parrillas superiores de hierro fundido
- Horno con termostato de 100°C a 300°C
- Puerta del horno con sistema de apertura por contrapesos de fundición
- Potencia del horno: 35,500 BTU/hr (1 quemador tipo U tridente)
- Potencia total: 30,000 BTU/hr por quemador × 6 = 180,000 BTU/hr

Accesorios / Componentes

- Horno integrado
- Charola de escurrimientos
- Patas niveladoras

Beneficios

- Ideal para hoteles, restaurantes y comedores industriales
- Construcción robusta en acero inoxidable (según versión TOP o MIX)
- Estabilidad y seguridad gracias a las patas niveladoras
- Control preciso de cocción mediante termostato de amplio rango

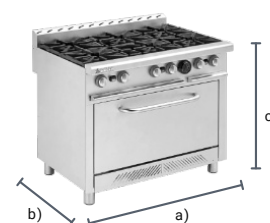
Dimensiones

- Exteriores: 0.915 × 0.76 × 0.90 m (frente × fondo × alto)



Dimensiones

- | |
|--------------------|
| a) Frente: 91.5 cm |
| b) Fondo: 76 cm |
| c) Alto: 90 cm |



Diferencias contra la competencia

- Mayor potencia total para producción intensiva
- Sistema de contrapesos en la puerta del horno, poco común en su categoría
- Opciones de materiales (TOP y MIX) para ajustar costo y durabilidad