

STAR-MAX® PLANCHAS TERMOSTÁTICAS

Las Planchas Termostática a Gas Star-Max son diseñadas y fabricadas en los Estados Unidos para ofrecer un rendimiento excepcional, consistente y resultados confiables año tras año.

Disponible en 38cm, 61cm, 91cm , 122cm y 152cm de ancho



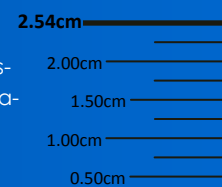
Planchas Termostáticas Star-Max 600 Series

- Construcción industrial con una placa de acero pesado de 52cm de profundidad TRUE 2.5cm de espesor para la uniformidad y durabilidad. Compruebe por usted mismo. (regla en la esquina inferior derecha)
- Modulación termostática incrustada cada 30cm dentro de 0.8cm de la superficie de cocción para un control excelente y una rápida recuperación— 65-232°C (150-450°F)!
- Acero personalizado a 28.300 BTU cada 30cm de la superficie de la plancha para proporcionar un rendimiento de coccion superior y maximizar la productividad
- Tecnología Frio al Contacto mantiene su zona de trabajo cómoda y segura
- Las perillas cromadas y resistentes son cómodas, duraderas, y atractivas para muchos años de uso constante
- Su parte inferior cerrada protege bases refrigeradas.
- Placa de cromo opcional
- 11.5cm altura extra de backsplash de acero inoxidable de primera embridada con lados cónicos
- Unidades se envian en gas natural con kit de conversión a gas LP incluido
- Respaldamos nuestros productos al largo plazo. Nuestra robusta garantia de 2 años significa que usted puede comprar con confianza. ¿Por qué conformarse con menos?



STAR MANUFACTURING
www.star-mfg.com
314-678-6303

Diseño de precisión. Rendimiento excepcional. Desde 1921, STAR Manufacturing ha sido un líder mundial en equipos de cocina comercial innovador y duradero. Productos estrella lideran la industria en calidad, consistencia y productividad. Elija soluciones STAR para resultados brillantes, de día o de noche.



STAR-MAX® CHARBROILERS RADIANTE

Los Charbroilers a Gas Star-Max son diseñadas y fabricadas en los Estados Unidos para ofrecer un rendimiento excepcional, consistente y resultados confiables año tras año.

Disponible en 38cm, 61cm, 91cm , 122cm y 152cm de ancho



**Star-Max 600 Series
Charbroilers Radiante**



- Hierro fundido de estilo-H 40.000 BTU cada 30cm de la superficie de cocción proporciona un rendimiento excelente para asar y el máximo control de sección
- De calibre pesado radiantes de acero inoxidable se calientan rápidamente y son contorneados para una distribución uniforme del calor
- Tecnología Frio al Contacto mantiene su zona de trabajo cómoda y segura
- Las perillas cromadas y resistentes son cómodas, duraderas, y atractivas para muchos años de uso constante
- Se parte Inferior cerrado protege las bases refrigeradas.
- Extra-profundo, gran capacidad de la bandeja de agua a reducir el tiempo de limpieza y ayudar a reducir los incendios secundarios. Comparar con los competidores con la regla en la esquina!
- Industriales patas ajustables de 10cm están contruidos para la fuerza y durabilidad
- Unidades de la para el servicio de gas natural con kit de conversión a gas LP incluido
- Respaldamos nuestros productos al largo plazo. Nuestra garantía de robusta 2 años significa que usted puede comprar con confianza. ¿Por qué conformarse con menos?



STAR MANUFACTURING
www.star-mfg.com
314-678-6303

Diseño de precisión. Rendimiento excepcional. Desde 1921, STAR Manufacturing ha sido un líder mundial en equipos de cocina comercial innovador y duradero. Productos estrella lideran la industria en calidad, consistencia y productividad. Elija soluciones STAR para resultados brillantes, de día o de noche.

© 2014 Star Manufacturing