



# Estufa Maestra ZEM / ZEM-G

TODA UNA COCINA EN UN SOLO EQUIPO



San-Son® crea para su comodidad y servicio el equipo más completo que le permitirá elaborar todo el menú de su restaurante. Sólidamente contruida ofrece características que ninguna estufa puede igualar. Nos enorgullece ser los creadores de la única ESTUFA MAESTRA.

# Estufa Maestra ZEM / ZEM-G

Durante 50 años la marca **San-Son®** ha sido sinónimo de calidad. Líder en la fabricación de equipos. Orgullosamente presenta la mejor línea de estufas comerciales para uso industrial, únicas con quemadores de alto rendimiento.

## CARACTERISTICAS

- Mueble construido en acero inoxidable.
- El model ZEM cuenta con freidor de inmersión eléctrico de 4.5 lts de capacidad para producir hasta 12 kg de producto por hora, mientras que el modelo ZEM-G cuenta con freidor de inmersión a gas. Ambos cuentan con canastilla de alambón.
- Resistencia tubular de inmersión de 3000 watts, accionada y regulada por termostato eléctrico.
- Plancha freidora en hierro fundido calentada por quemadores lineales accionados y regulados por válvulas comerciales **San-Son®** tipo Junior.
- Cuatro quemadores octagonales de superficie tipo abierto de 26,000 BTU/Hr cada uno, únicos en México.
- Asador a gas y carbón fósil, con parrilla de superficie de diseño doble cara para el rayado de carne y para pescado.
- Horno interior totalmente porcelanizado, equipado con quemador tubular de hierro fundido accionado por termostato a gas de 0 a 300° C.
- Cuenta con dos parrillas de alambón cromado.



ESTUFA  
MAESTRA  
ZEM-G



ESTUFA  
MAESTRA  
ZEM



Quemadores



Válvula jr.

- Gratinador extragrande con parrilla de alambón cromado y charola de derrame en acero inoxidable.
- Estructura interior en ángulo y solera para dar robustez al equipo y patas de tubo cédula 40 tipo estructural con regatón regulable.
- Con garantía de un año. Servicio y refacciones originales **San-Son®**.

## CONFIGURACION TECNICA

### DIMENSIONES

Frente: 1.380 mt.  
Fondo: 0.750 mt.  
Alto: 1.46 mt.  
Peso Neto: 288 kgs.

### CONSUMOS

169,000 Btu/HR.  
42,614 Kcal/HR.  
1.83 M3/HR.

