MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE

COCINA 6 PLATOS CHURRASQUERA MAIGAS

- Construida íntegramente en acero inoxidable, 6 platos de fierro fundido tratado con pintura resistente hacia altas temperaturas y 6 quemadores industriales de aluminio de 140 mm de diámetro.
- Horno de cámara con un interior de acero inoxidable y 2 bandejas enlozadas por cámara.
- Máxima higiene: menor adherencia a la suciedad y agentes externos. Especialmente diseñada para ofrecer la máxima comodidad
- Trae incluida una plancha lisa de acero inoxidable de 610 x 220 x 30 mm. otorgando un servicio más completo al momento de utilizar la cocina, aumentando las opciones de alimentos a preparar y reduciendo espacios al ser incorporada.
- Pueden ser utilizadas en restaurantes, hoteles, panaderías, reposterías, casinos y negocios de comida en general.
- Calienta ollas de todo tamaño y el horno posee bandeja alta para gastronomía y una baja para masas.
- Color Gris
- Cámara de cocción de acero inoxidable.
- 2 bandejas enlozadas por cámara (alta y baja)
- Termómetro análogo 400°C
- 9 Llaves de 3 posiciones
- Termocupla de seguridad
- Puertas de apertura y cierre controlado

- Incluye una plancha lisa de acero inoxidable
- Seguridad en el horno en máxima temperatura

CÓDIGO: 1488
Categorías: Cocinas Industriales

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo 6EA54 GLP - 6EA55 GN
Consumo térmico nominal (Kw) 43
Consumo término GLP (kg/hr) 3,133
Consumo térmico GN (m^3/hr) 4,108
Dimensión de las 2 bandejas (mm) Alta 650x430x50
Baja 650x430x20
Alto (mm) 850
Ancho (mm) 1240
Profundidad (mm) 730
Peso (kg) 141