COCINA 8 PLATOS CHURRASQUERA MAIGAS

- Construida íntegramente en acero inoxidable, 8 platos de fierro fundido tratado con pintura resistente hacia altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio de 140 mm de diámetro.
- 2 Hornos de cámara con un interior de acero inoxidable y 2 bandejas enlozadas en cada uno.
- Al traer 2 hornos lo hace muy productivo ya que puede funcionar perfectamente para un restaurante de alta demanda y de variados platillos.
- Especialmente diseñada para ofrecer la máxima comodidad.
- Trae incluida una plancha lisa de acero inoxidable de 610 x 220 x 30 mm. la cual otorga un servicio más completo, 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
- 2 Cámaras de cocción de acero inoxidable.
- 2 bandejas enlozadas (alta y baja) por cámara
- Termómetro análogo 400°C
- 10 Llaves de 3 posiciones

- Termocupla de seguridad
- Puerta de apertura y cierre controlado
- Incluye una plancha lisa de acero inoxidable
- Empalme GLP o GN en cañería de ½ “GAS.
- Seguridad en el horno en máxima temperatura

CÓDIGO: 4020
Categorías: Cocinas Industriales

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo 6EA99 GLP - 6EA100 GN
Consumo térmico nominal 62 Kw
Consumo término GLP (kg/hr) 4,519
Consumo térmico GN (m^3/hr) 5,73
Dimensión de las 4 bandejas (mm) Alta 650x430x50
Baja 650x430x20
Alto (mm) 850
Ancho (mm) 1750
Profundidad (mm) 850
Peso (kg) 190

MAIGAS