MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



CHURRASQUERA A GAS 75X50 CM. GASTROMAQ

- Diseñada para negocios que requieren mayor superficie y alta producción
- Ideal para manejar grandes volúmenes de pedidos simultáneos
- Tipo de energía: gas licuado (GLP) o gas natural
- Dimensiones de la plancha: 75 cm de ancho x 50 cm de fondo
- Espesor de la placa: aproximadamente 10 mm para una excelente inercia térmica
- Mantiene la temperatura incluso al incorporar grandes cantidades de carne
- Incorpora 3 quemadores independientes en forma de “H” o herradura
- Consumo térmico aproximado: 30.000 BTU/h
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable
- Placa de cocción de acero pulido de alta resistencia
- Triple zona de calor con control independiente mediante 3 perillas
- Zona de fuego alto para sellar carnes y hamburguesas
- Zona de fuego medio para cocción de vegetales o huevos
- Zona de fuego bajo para calentar pan o mantener pedidos listos
- Permite cocinar entre 12 y 15

hamburguesas estándar simultáneamente
- Incluye canaleta perimetral y cajón recolector de grasa de mayor capacidad que el modelo 718

SKU: 7149
Categorías: Churrasqueras

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HGG-720
Dimensiones del equipo: 730 × 520 × 420 mm.
Dimensiones de embalaje: 790 × 615 × 500 mm.
Potencia térmica: 37.800 BTU/h