

COCINA 5 PLATOS CON HORNO CERTIFICADA GN MAIGAS

- Construida íntegramente en acero inoxidable.
- Parrilla de fierro fundido tratado con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio 3 de 140 mm. y 2 de 180 mm. de diámetro
- Válvula de control de gas italiana con dispositivo de seguridad.
- Termómetro análogo de 0 a 400 ºC.
- Platos y bandeja de rebalse en acero inoxidable.
- Interior cámara horno íntegramente en acero inoxidable.
- 2 bandejas enlozadas de 650 x 580 mm.
- Certificación SEC.

SKU: 6970
Categorías: Cocinas Industriales

GALERÍA DE IMÁGENES

MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código 6EA53 (GN)
Nº de platos 5
Medidas de parrilla 3=270×270 mm. + 2=430 x 430 mm.
Diámetro quemador 3=150 mm. + 2=180 mm.
Dimensiones 950 x 940 x 865 mm.
Nº de hornos 1
Dimensión bandeja alta 650 x 580 x 50.
Dimensión bandeja baja 650 x 590 x 20.
C. Térmico nominal 31 kW.
C. Nominal GN 2,87 m3/h.
Peso Aproximado 120 Kg.