MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



COCINA 6 PLATOS 2 HORNOS CON CHURRASQUERA GN MAIGAS

- Construída integramente 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

SKU: 7601
Categorías: Cocinas Industriales

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: 6EA55 (GN)
Nº de platos: 6
Medidas de parrilla: 300 x 300 mm.

Diámetro quemador: 140 mm.
Dimensiones: 1240 x 730 x 850 mm.
Nº de hornos: 2
Dimensiones cámara: 490 x 480 x 320 mm.
Dimensión bandeja alta: 650 x 430 x 50.
Dimensión bandeja baja: 650 x 430 x 20.
C. Térmico nominal: 43 Kw.
C. Nominal GN 3,976 M3/Hr.
Peso Aproximado 141 Kg.