

COCINA 6 PLATOS CON CHURRASQUERA GRANDE MAIGAS

- Construida íntegramente en acero inoxidable, 6 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 480 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
- 9 Llaves de 3 posiciones
- Termocupla de seguridad
- Puertas 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

SKU: 890
Categorías: Cocinas Industriales

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo 6EA56 GLP - 6EA57 GN
Consumo térmico nominal 51 Kw
Consumo término GLP (kg/hr) 3,725
Consumo térmico GN (m^3/hr) 4,885
Dimensión de las 4 bandejas (mm) Alta 650x430x50
Baja 650x430x20
Alto (mm) 850
Ancho (mm) 1600
Profundidad (mm) 730
Peso (kg) 190