MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



COCINA 6 PLATOS CON HORNO + CALIENTA PLATOS GASTROMAQ

- Incorpora 6 parrillas de fierro fundido de 300 mm x 300 mm, con aplicación de pintura resistente a altas temperaturas
- Cubierta con quemadores industriales de aluminio de 180 mm de diámetro
- Frontal y lateral fabricados en acero inoxidable esmerilado
- Horno con quemadores fabricados en serie, asegurando óptimas condiciones de cocción y durabilidad a largo plazo.
- Válvula control de gas certificada con dispositivo de seguridad (termocupla).
- Tipo de Gas : Gas licuado (GLP).
- Perilla de 3 mandos fabricada en material PBT (plastico de ingenieria).
- Termómetro análogo con temperatura máxima de 350° C.
- Incluye 2 bandejas enlozadas de 65cm x 58cm (capacidad maxima en el interior 4 bandejas).
- Bandeja de rebalse.
- La cámara del horno está fabricada principalmente en acero inoxidable, junto a esto incorpora una base de ladrillos refractarios, generando unacámara de cocción homogénea así como un importante ahorro en el consumo de gas.
  Cuenta con temperaturas aptas para

trabajos de pastelería, panadería y pizzerias.
- Estanteria con función de calienta platos, solo calentara si se utiliza el horno.
- Consumo Termico Nominal 40 kW 2915 g/h - 28 mbar
- Fabricación Chilena.

SKU: 6020
Categorías: Cocinas Industriales, GASTROMAQ

GALERÍA DE IMÁGENES





DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Alto: 95
Largo: 124
Peso: 140

Material: Acero inoxidable
Cubierta: Acero inoxidable
Bandejas: 2
Quemadores: 6 Quemadores
Incluye: Cocina Industrial, Bandeja de rebalse, 2 Bandejas Enlozadas De 65x58 Cm,4 Parrillas De Acero Fundido , Base De Ladrillos Refractarios