



## **COCINA 6 PLATOS CON HORNO + CALIENTA PLATOS GASTROMAQ**

**\$823.550 Neto**

- Incorpora 4 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 (plástico de ingeniería).
- Termómetro análogo con temperatura máxima de 350° C.
- Incluye 2 bandejas enlozadas de 65cm x 58cm (capacidad máxima 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 pizzerías.

- Estantería con función de calienta platos, solo calentará si se utiliza el horno.
- Consumo Térmico Nominal 40 kW 2915 g/h - 28 mbar
- Fabricación Chilena.

---

**CODIGO:** 6020

**Categorías:** [Cocinas Industriales](#), [GASTROMAQ](#)

**Etiquetas:** [Cocina industrial](#), [Cocina industrial precio](#), [Cocinas industriales](#)

## GALERÍA DE IMÁGENES



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



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

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**  
Sargento Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755



**www.lacasita.cl**