



COCINA INDUSTRIAL 4 PLATOS CON HORNO GASTROMAQ

\$546.250 Neto

- Incorpora parrillas macizas de hierro fundido 300x300mm, con aplicación de pintura resistente a altas temperaturas.
- Cubierta con quemadores industriales de aluminio de 150mm de diámetro.
- Frontal y laterales completamente recubiertos en acero inoxidable esmerilado.
- Tirador construido en acero inoxidable con diseño anatómico.
- Horno con quemadores fabricados en serie, asegurando óptimas condiciones de cocción y durabilidad en el largo plazo.
- Válvula control de gas certificada con dispositivo de seguridad.
- Perilla de 3 mandos fabricada en material PBT (plástico de ingeniería) evita fracturas de material o desprendimiento de perillas, asegurando durabilidad en el largo plazo.
- Termómetro con temperatura máxima 350 Grados Celsius.
- 2 Bandejas enlosadas por cámara (Incluidas).
- Platos y bandeja de rebalse fabricados en acero inoxidable.
- Puerta con dispositivo de seguridad,



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



garantizando seguridad para el usuario.

- Seguridad en máxima temperatura.

CODIGO: 1603

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

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Peso: 79.7 Kg

Potencia: 32 kW

Consumo Nominal:

GLP: 2.332 g/h

GN: 3,057 m3/h

Dimensiones Generales

Ancho: 830mm

Profundidad: 840mm

Altura: 1.000mm

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl