



COCINA INDUSTRIAL 4 PLATOS GLP MAIGAS

- Construida íntegramente en acero inoxidable, 4 parrillas de hierro fundido tratado con pintura resistente a altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio de 140mm de diámetro.
- Horno de cámara con un interior de acero inoxidable y 2 bandejas enlozadas.
Máxima higiene: menor adherencia a la suciedad y agentes externos.
Especialmente diseñada para ofrecer la máxima comodidad.
- 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 Silver
- Cámara de cocción de acero inoxidable.
- 2 bandejas enlozadas (alta y baja)
- Termómetro analógico 400°C
- 6 válvulas de seguridad italianas
- Termocupla de seguridad
- Puerta de apertura y cierre controlado
- Seguridad en el horno en máxima temperatura



SKU: 1354

Categorías: [Cocinas Industriales](#)

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo 6EA48 GLP

Consumo térmico nominal 24 Kw

Consumo término GLP (kg/hr) 1,749

Consumo térmico GN (m³/hr) 2,22

Dimensión de las 2 bandejas (mm) Alta 480x430x50

Baja 480x430x20

Alto (mm) 850

Ancho (mm) 650

Profundidad (mm) 730

Peso (kg) 80