MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



COCINA INDUSTRIAL 5 PLATOS GLP MAIGAS

- Construida íntegramente en acero inoxidable, 5 platos de fierro fundido tratado con pintura resistente hacia altas temperaturas y 5 quemadores industriales de aluminio 3 de 140 mm y 2 de 180 mm 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 análogo 400°C
- 5 Llaves de 3 posiciones
- Termocupla de seguridad
- Puerta de apertura y cierre controlado
- Seguridad en el horno en máxima temperatura

SKU: 400
Categorías: Cocinas Industriales

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelos 6EA52 GLP
Consumo térmico nominal 31 Kw
Consumo término GLP (kg/hr) 2,259
Dimensión de las 2 bandejas (mm) Alta 650x580x50
Baja 650x580x20
Alto (mm) 850
Ancho (mm) 950
Profundidad (mm) 850
Peso (kg) 120