



## CHURRASQUERA A GAS 75X50 CM. GASTROMAQ

- Diseñada para negocios que requieren mayor superficie y alta producción
- Ideal para manejar grandes volúmenes de pedidos simultáneos
- Tipo de energía: gas licuado (GLP) o gas natural
- Dimensiones de la plancha: 75 cm de ancho x 50 cm de fondo
- Espesor de la placa: aproximadamente 10 mm para una excelente inercia térmica
- Mantiene la temperatura incluso al incorporar grandes cantidades de carne
- Incorpora 3 quemadores independientes en forma de "H" o herradura
- Consumo térmico aproximado: 30.000 BTU/h
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable
- Placa de cocción de acero pulido de alta resistencia
- Triple zona de calor con control independiente mediante 3 perillas
- Zona de fuego alto para sellar carnes y hamburguesas
- Zona de fuego medio para cocción de vegetales o huevos
- Zona de fuego bajo para calentar pan o mantener pedidos listos
- Permite cocinar entre 12 y 15



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441 +56 22 531 8292**



**Maquinaria Gastronómica**

Franklin 1030 • Santiago



hamburguesas estándar  
simultáneamente

- Incluye canaleta perimetral y cajón recolector de grasa de mayor capacidad que el modelo 718

---

**SKU:** 7149

**Categorías:** [Churrasqueras](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: HGG-720

Dimensiones del equipo: 730 × 520 × 420 mm.

Dimensiones de embalaje: 790 × 615 × 500 mm.

Potencia térmica: 37.800 BTU/h



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958  
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292