



**MAIGAS**

## COCINA 4 PLATOS CHURRASQUERA MAIGAS

- Construida íntegramente en acero inoxidable.
- Parrilla de hierro fundido tratados con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio de 140 mm. de diámetro.
- Válvula de control de gas italiana con dispositivo de seguridad.
- Termómetro análogo de 0 a 400 °C.
- Platos y bandeja de rebalse en acero inoxidable.
- Interior cámara horno íntegramente en acero inoxidable.
- 2 bandejas enlozadas de 650 x 430 mm.
- Plancha churrasquera de acero inoxidable de 6mm de 220x610 mm.
- Certificación SEC.

---

**CÓDIGO:** 87

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

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: 6EA50 (GLP) 6EA51 (GN)



[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



Nº de platos 4

Medidas de parrilla 300 x 300 mm.

Quemadores industriales de aluminio de 140 mm. de diámetro

Dimensiones 900 x 820 x 730 mm.

Nº de hornos 1

Dimensión bandeja alta 650 x 430 x 50.

Dimensión bandeja baja 650 x 430 x 20.

Dimensión plancha churrasquera 610 x 220 x 30 mm.

C. Térmico nominal 27 Kw.

C. Nominal GLP 1,97 Kg/H.

C. Nominal GN 2,497 m3/H.

Peso Aproximado 120 Kg.

Consumo: 1,970KG/H.



**MAIGÁS**

[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