



COCINA 4 PLATOS CHURRASQUERA MAIGAS

CODIGO: 87

- Construida integramente en acero inoxidable.
- Parrilla de fierro 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 integramente en acero inoxidable.
- 2 bandejas enlozadas de 650 x 430 mm.
- Plancha churrasquera de acero inoxidable de 6mm de 220×610 mm.
- Certificación SEC.

Categorías: Cocinas Industriales

- Construida integramente en acero inoxidable.
- Parrilla de fierro 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 integramente en acero inoxidable.
- 2 bandejas enlozadas de 650 x 430 mm.
- Plancha churrasquera de acero inoxidable de 6mm de 220×610 mm.
- Certificación SEC.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: 6EA50 (GLP) 6EA51 (GN)
N° 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.
N° 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.

GALERÍA DE IMÁGENES





www.comercialfranklin.cl

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