



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## COCINA 4 PLATOS CON HORNO GN MAIGAS

CODIGO: 6778

- Construida íntegramente en acero inoxidable.
- Parrilla de fierro fundido tratado 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 480 x 430 mm.  
Certificación SEC.

---

Categorías: [Cocinas Industriales](#)

- Construida íntegramente en acero inoxidable.
- Parrilla de fierro fundido tratado 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.

[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



2 bandejas enlozadas de 480 x 430 mm.  
Certificación SEC.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código 6EA49 (GN)

4 quemadores de 140 mm. de diámetro

C. Térmico nominal 24 Kw.

C. Nominal GN 2,22 M3/Hr.

Dimensión bandeja alta 465 x 432 x 50.

Dimensión bandeja baja 475 x 430 x 23.

Dimensiones 900 x 640 x 730 mm.

Peso Aproximado 80 Kg.

## GALERÍA DE IMÁGENES



[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