



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## COCINA 5 PLATOS CON HORNO CERTIFICADA GN MAIGAS

CODIGO: 6970

- Construida íntegramente en acero inoxidable.
- Parrilla de fierro fundido tratado con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio 3 de 140 mm. y 2 de 180 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 580 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 3 de 140 mm. y 2 de 180 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 650 x 580 mm.
- Certificación SEC.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Código 6EA53 (GN)

Nº de platos 5

Medidas de parrilla 3=270x270 mm. + 2=430 x 430 mm.

Diámetro quemador 3=150 mm. + 2=180 mm.

Dimensiones 950 x 940 x 865 mm.

Nº de hornos 1

Dimensión bandeja alta 650 x 580 x 50.

Dimensión bandeja baja 650 x 590 x 20.

C. Térmico nominal 31 kW.

C. Nominal GN 2,87 m3/h.

Peso Aproximado 120 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