



COCINA 6 PLATOS CON HORNO + CALIENTA PLATOS GASTROMAQ

- Incorpora 6 parrillas de fierro fundido de 300 mm x 300 mm, con aplicación de pintura resistente a altas temperaturas
 - Cubierta con quemadores industriales de aluminio de 180 mm de diámetro
 - Frontal y lateral fabricados en acero inoxidable esmerilado
 - Horno con quemadores fabricados en serie, asegurando óptimas condiciones de cocción y durabilidad a largo plazo.
 - Válvula control de gas certificada con dispositivo de seguridad (termocupla).
 - Tipo de Gas : Gas licuado (GLP).
 - Perilla de 3 mandos fabricada en material PBT (plastico de ingeniería).
 - Termómetro análogo con temperatura máxima de 350° C.
 - Incluye 2 bandejas enlozadas de 65cm x 58cm (capacidad maxima en el interior 4 bandejas).
 - Bandeja de rebalse.
 - La cámara del horno está fabricada principalmente en acero inoxidable, junto a esto incorpora una base de ladrillos refractarios, generando unacámara de cocción homogénea así como un importante ahorro en el consumo de gas.
- Cuenta con temperaturas aptas para

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



trabajos de pastelería, panadería y pizzerías.

- Estantería con función de calienta platos, solo calentará si se utiliza el horno.
- Consumo Termico Nominal 40 kW 2915 g/h - 28 mbar
- Fabricación Chilena.

SKU: 6020

Categorías: [Cocinas Industriales](#),
[PRODUCTOS GASTROMAQ](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alto: 95

Largo: 124

Peso: 140

Material: Acero inoxidable

Cubierta: Acero inoxidable

Bandejas: 2

Quemadores: 6 Quemadores

Incluye: Cocina Industrial, Bandeja de rebalse, 2 Bandejas Enlozadas De 65x58 Cm, 4 Parrillas De Acero Fundido, Base De Ladrillos Refractarios



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



Gastromaq



Gastromaq

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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