



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## COCINA 6 PLATOS CON HORNO + CALIENTA PLATOS GASTROMAQ

**CODIGO: 6020**

- 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 trabajos de pastelería, panadería y pizzerias.

[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



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

---

Categorías: [Cocinas Industriales](#), [PRODUCTOS 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 trabajos de pastelería, panadería y pizzerias.
- Estanteria con función de calienta platos, solo calentara si se utiliza el horno.
- Consumo Termico Nominal 40 kW 2915 g/h - 28 mbar
- Fabricación Chilena.



[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



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

## 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