



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



COCINA ELÉCTRICA 4 PLATOS CON HORNO

CODIGO: N / A

- Cocina Eléctrica: Paneles externos fabricados en Cromo / Níquel 18/8 con terminación de acero satinado.
- Panelería restante en acero aluminizado.
- Funcionamiento independiente de cada plato en 6 niveles de temperatura.
- Temperatura de trabajo de Horno entre 50°C y 300°C. Horno con Control independiente superior e inferior.
- Mínima pérdida de calor.
- Interior con 3 ranuras para bandejas.
- Base aluminizada para una distribución homogénea de la temperatura.
- Incluye 1 bandeja.

Categorías: [Cocinas Industriales](#)

- Cocina Eléctrica: Paneles externos fabricados en Cromo / Níquel 18/8 con terminación de acero satinado.
- Panelería restante en acero aluminizado.
- Funcionamiento independiente de cada plato en 6 niveles de temperatura.
- Temperatura de trabajo de Horno entre 50°C y 300°C. Horno con Control independiente superior e inferior.
- Mínima pérdida de calor.
- Interior con 3 ranuras para bandejas.
- Base aluminizada para una distribución homogénea de la temperatura.
- Incluye 1 bandeja.

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

Dimensiones (cm): 230x800x730

Dimen. Horno (ext): 620x800x730 cm

Potencia (Kw): 9,2

Peso (kg): 99

T° Funcionamiento: 50°C a 300°C



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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