



COCINA INDUSTRIAL 4 PLATOS CON HORNO GASTROMAQ

- La **Cocina Industrial de 4 Platos con Horno** es el equipo ideal para restaurantes, hoteles y cualquier negocio gastronómico que busque alto rendimiento y eficiencia en la preparación de alimentos.
- Diseñada con materiales duraderos y de calidad profesional, esta cocina cuenta con cuatro potentes quemadores que ofrecen una cocción rápida y uniforme, ideal para manejar grandes volúmenes de comida en poco tiempo.
- El horno integrado, espacioso y de fácil control, te permite hornear, asar o gratinar con precisión, garantizando resultados consistentes.
- Su diseño robusto, funcional y fácil de limpiar, convierte a esta cocina industrial en la opción perfecta para cocinas comerciales que necesitan un equipo fiable y eficiente para sus operaciones diarias.

CÓDIGO: 1603

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

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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ancho: 830 mm.

Profundidad: 830mm.

Alto: 860 mm.

Número de platos: 4

Peso aproximado: 98,6 Kg.

Consumo Térmico Nominal: 25,5 KW.

Consumo Nominal GLP: 1,86 KG/H.

País De Fabricación: Chile



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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