# 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.

---

**SKU:** 1603
**Categorías:** Cocinas Industriales, PRODUCTOS GASTROMAQ

## 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