



MAIGAS

COCINA INDUSTRIAL 4 PLATOS MAIGAS

- Construida íntegramente en acero inoxidable, 4 parrillas de fierro fundido tratado con pintura resistente hacia altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio de 140mm de diámetro.
- Horno de cámara con un interior de acero inoxidable y 2 bandejas enlozadas.
Máxima higiene: menor adherencia a la suciedad y agentes externos.
Especialmente diseñada para ofrecer la máxima comodidad.
- Pueden ser utilizadas en restaurantes, hoteles, panaderías, reposterías, casinos y negocios de comida en general. Calienta ollas de todo tamaño y el horno posee bandeja alta para gastronomía y una baja para masas.
- Color Silver
- Cámara de cocción de acero inoxidable.
- 2 bandejas enlozadas (alta y baja)
- Termómetro análogo 400°C
- 6 válvulas de seguridad italianas
- Termocupla de seguridad
- Puerta de apertura y cierre controlado
- Seguridad en el horno en máxima temperatura

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



CODIGO: 1354

Categorías: [Cocinas Industriales](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo 6EA48 GLP
Consumo térmico nominal 24 Kw
Consumo término GLP (kg/hr) 1,749
Consumo térmico GN (m³/hr) 2,22
Dimensión de las 2 bandejas (mm) Alta 480x430x50
Baja 480x430x20
Alto (mm) 850
Ancho (mm) 650
Profundidad (mm) 730
Peso (kg) 80



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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