



COCINA INDUSTRIAL 5 PLATOS GLP MAIGÁS

- Construida íntegramente en acero inoxidable, 5 platos de fierro fundido tratado con pintura resistente hacia altas temperaturas y 5 quemadores industriales de aluminio 3 de 140 mm y 2 de 180 mm 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
- 5 Llaves de 3 posiciones
- Termocupla de seguridad
- Puerta de apertura y cierre controlado
- Seguridad en el horno en máxima temperatura



CÓDIGO: 400

Categorías: [Cocinas Industriales](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelos 6EA52 GLP

Consumo térmico nominal 31 Kw

Consumo término GLP (kg/hr) 2,259

Dimensión de las 2 bandejas (mm) Alta 650x580x50

Baja 650x580x20

Alto (mm) 850

Ancho (mm) 950

Profundidad (mm) 850

Peso (kg) 120





Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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