



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



PLANCHA CHURRASQUERA 800 SOBREMESA MAIGAS

CODIGO: 6399

- Cocina de 4 quemadores, fabricada íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304.
- Es un producto de funcionamiento a gas con dos quemadores de potencia 7.5 kW doble llama y dos de 4.5 kW llama simple de Fierro Fundido.
- Contiene cuatro robustas parrillas en su parte superior y salida de gases en la parte posterior en material de fierro fundido
- Posee cuatro perillas metálicas inclinadas 15 grados para proporcionar mejor interacción con el usuario.
- Contiene dos platos de rebalse en acero inoxidable 304.
- Está equipada con Válvulas de seguridad y llama Piloto.

Categorías: [Casinos](#), [Churrasqueras](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Restaurantes](#)

- Cocina de 4 quemadores, fabricada íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304.
- Es un producto de funcionamiento a gas con dos quemadores de potencia 7.5 kW doble llama y dos de 4.5 kW llama simple de Fierro Fundido.

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



- Contiene cuatro robustas parrillas en su parte superior y salida de gases en la parte posterior en material de fierro fundido
- Posee cuatro perillas metálicas inclinadas 15 grados para proporcionar mejor interacción con el usuario.
- Contiene dos platos de rebalse en acero inoxidable 304.
- Está equipada con Válvulas de seguridad y llama Piloto.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: 6E781 GLP - 6E781N GN

2 Quemadores de 7,5 Kw

2 Quemadores de 4,5 Kw

Diámetro Inyectores (1/100):

7,5 Kw: GLP 135

GN 205

4,5 Kw: GLP105

GN 150

Categoría: II 2H3B/P

Tipo: A1

Consumo Térmico: 25.2 Kw

Consumo Nominal GLP (g/h): 1.837

Consum Nominal GN (m3/h): 2.33

Presión Gas para GLP: Mbar

Presión Gas para GN: 20 Mbar

Peso: 43,2 Kg.

Suministro de gas

Entrada Diámetro 1/2 HE

Llave de paso a la Vista

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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