

COCINA 4 PLATOS

1 Horno



6EA48 GLP
6EA49 GN

Construida íntegramente en acero inoxidable, 4 parrillas de hierro 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.



CARACTERÍSTICAS

- 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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (kw)	24
Consumo término GLP (kg/hr)	1,749
Consumo térmico GN (m ³ /hr)	2,22
Dimensión de las 2 bandejas (mm)	Alta 465x432x50 Baja 475x430x23
Peso (kg)	80

DIMENSIONES

Dimensiones (mm) 900 x 640 x 730

