

COCINA 8 PLATOS

2 hornos + Churrasquera



6EA99 GLP
6EA100 GN

Construída íntegramente en acero inoxidable, 8 platos de fierro fundido tratado con pintura resistente hacia altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio, 5 de 140 mm. y 3 de 180 mm. de diámetro. 2 Hornos de cámara con un interior de acero inoxidable y 2 bandejas enlozadas en cada uno. Al traer 2 hornos lo hace muy productivo ya que puede funcionar perfectamente para un restaurante de alta demanda y de variados platillos.

Especialmente diseñada para ofrecer la máxima comodidad.

Trae incluida una plancha lisa de acero inoxidable de 610 x 220 x 30 mm. la cual otorga un servicio más completo, aumentando las opciones de alimentos a preparar y reduciendo espacios al ser incorporada.

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 Gris
- 2 Cámaras de cocción de acero inoxidable.
- 2 bandejas enlozadas (alta y baja) por cámara
- Termómetro análogo 400°C
- 10 Llaves de 3 posiciones
- Termocupla de seguridad
- Puerta de apertura y cierre controlado
- Incluye una plancha lisa de acero inoxidable
- Empalme GLP o GN en cañería de ½ "GAS.
- Seguridad en el horno en máxima temperatura

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (kw)	62
Consumo término GLP (kg/hr)	4,519
Consumo térmico GN (m ³ /hr)	5,73
Dimensión de las 4 bandejas (mm)	Alta 650x430x50 Baja 650x430x20
Peso (kg)	190

DIMENSIONES

Dimensiones (mm) 1750 x 850 x 850

