

COCINA 8 PLATOS

2 Hornos + Churrasquera

Codigo: 6EA99-GLP



Características del artefacto

- 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 3/4 "GAS.
- Seguridad en el horno en máxima temperatura

Construida íntegramente en acero inoxidable, 8 platos de hierro fundido tratado con pintura resistente hacia altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio de 140 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.

Datos Técnicos

Potencia	62 kw
Consumo nominal GLP	4,519 kg/hr
Peso	190
Dimensiones	
Ancho	175 cm
Profundidad	85 cm
Alto	85 cm
Dimensión 4 bandejas	Alta 65x43x5 Baja 65x43x2



ADVERTENCIA

La instalación, puesta en marcha, modificación y retiro del artefacto debe ser ejecutada exclusivamente por un instalador autorizado por la S.E.C.

Está absolutamente prohibido obstruir las rejillas de admisión de aire o aberturas de ventilación del local en que está instalado el artefacto.

Este equipo es de uso profesional y debe ser utilizado solo por personal calificado.

La mantención del artefacto debe realizarse al menos cada seis meses por el servicio técnico autorizado Maigas o por un instalador autorizado por la S.E.C.

