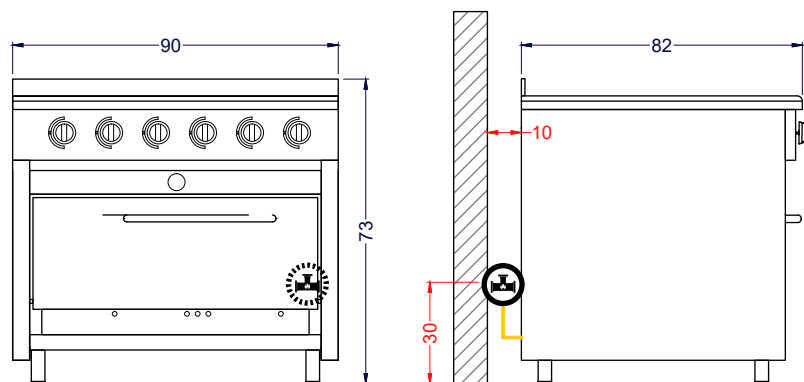


LÍNEA CALOR

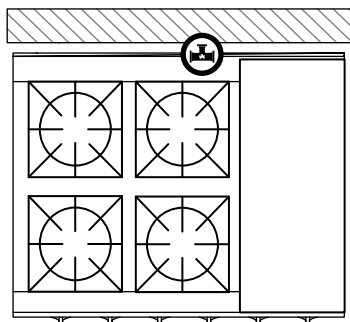
# Cocina Industrial 4 Platos 30x30 cms. con Plancha Churrasquera

MAIGAS



Vista Elevación

Vista Izquierda



Vista Elevación

Medidas en cm.

**TIERRAS BAJAS**  
EQUIPAMIENTO COMERCIAL

## Características

- Construida íntegramente en acero inoxidable.
- Parrilla de hierro fundido tratados con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio de 140 mm. de diámetro.
- Válvula de control de gas italiana con dispositivo de seguridad.
- Termómetro análogo de 0 a 400 °C.
- Platos y bandeja de rebalse en acero inoxidable.
- Interior cámara horno íntegramente en acero inoxidable.
- 2 bandejas enlozadas de 650 x 430 mm.
- Plancha churrasquera de acero inoxidable de 6mm de 220x610 mm.
- Certificación SEC.
- N° de platos 4
- Medidas de parrilla 300 x 300 mm.
- Quemadores industriales de aluminio de 140 mm. de diámetro
- N° de hornos 1

	Dimensiones bandejas		
	Alta	650x430x50mm	Baja 650x430x20
	Dimensiones cocina		
	Ancho	90 cm	Profundidad 82 cm
	Dimensiones Plancha		
	Ancho	22 cm	Profundidad 61 cm
	Peso		
	Neto 120 kg aprox.		
	Consumo Térmico Nominal		
	27 kW		
	Especificaciones Gas Licuado		
	Cons. Nominal GLP	1,97 kg/hr	Cons. Nominal GN 2,497 m3/hr
	N° de bandejas		
	2 unidades de 65x43 cm		
	T° de trabajo		
	Máxima 400°C		