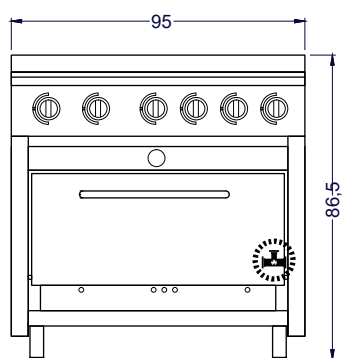


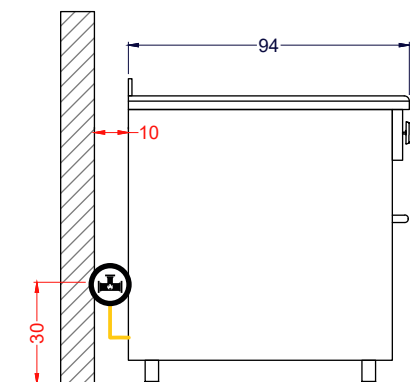
## LÍNEA CALOR

Cocina Industrial 5 Platos,  
3 de 27×27 cms. 2 de  
43×43 cms.

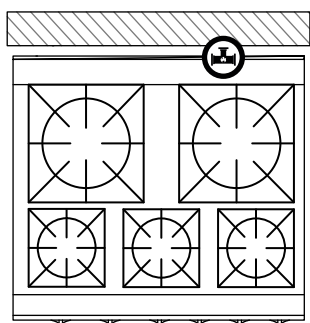
MAIGAS



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 3 de 140 mm. y 2 de 180 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 580 mm.
- N° de platos 5
- Medidas de parrilla 3=270×270 mm. + 2=430 x 430 mm.
- Diámetro quemador 3=150 mm. + 2=180 mm.
- N° de hornos 1
- Certificación SEC.



Dimensiones  
bandejas

Alta  
**650x580x50mm**

Baja  
**650x590x20**



Dimensiones  
cocina

Ancho  
**95 cm**

Profundidad  
**94 cm**

Alto  
**86,5cm**



Dimensiones  
Plancha

Ancho  
**22 cm**

Profundidad  
**61 cm**

Alto  
**3 cm**



Peso

Neto  
**120 kg aprox.**



Consumo  
Termico Nominal

**31 kW**



Especificaciones  
Gas Licuado

Cons. Nominal GLP

**2,87 kg/hr**

Cons. Nominal GN

**2,259 m3/hr**



N° de bandejas

**2 unidades de 65x58 cm**



T° de trabajo

Máxima  
**400°C**