LÍNEA CALOR

COCINA 8 PLATOS 2 HORNOS + CHURRASQUERA

Cód.: 6EA99-GLP **Cód.: 6EA100-GN**

Cocina industrial de alto rendimiento, fabricada 100% en acero inoxidable. Incluye 8 platos de fierro fundido con pintura resistente al calor y potentes quemadores de aluminio de 140 mm. Con 2 hornos de cámara, bandejas enlozadas y amplio interior de acero inoxidable, es perfecta para restaurantes de alta demanda. Incorpora además una plancha lisa (610 x 220 x 30 mm) que optimiza el espacio y amplía las opciones de preparación. Ideal para hoteles, panaderías, casinos y todo tipo de cocina profesional.

¡Versatilidad total para ollas de cualquier tamaño y todo tipo de recetas!

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construida íntegramente en acero inoxidable
- 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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia	62 kW
Consumo nominal GLP	4,519 kg/h
Consumo nominal GN	5,730 m³/h
Dimensiones	(Ancho x Profundidad x Alto)
• **Producto**	1750 x 850 x 850 mm
• **Cámara**	660 x 630 x 320 mm
• **Bandeja alta (2 u)**	650 x 580 x 50 mm
• **Bandeja baja (2 u)**	650 x 580 x 20 mm
• **Parrilla mayor (3 u)**	430x 430 mm
• **Parrilla menor (5 u)**	270×270 mm
Diámetro de los quemadores	(Ø Diámetro)
• **Quemador mayor (3)**	180 mm
• **Quemador menor (5)**	140 mm
Peso	190 kg

IMPORTANTE

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 casa seis meses por el servicio técnico autorizado Maigas o por un instalador autorizado por la S.E.C.

SEC 9900000003885

1 AÑO GARANTÍA

Tradición Calidad Innovación