

## Ficha Tecnica Pdf: Cocina 4 Platos un Horno con Plancha Maigas



Producto: **Cocina 4 Platos un Horno con Plancha Maigas**

Descripción: Cocina 4 Platos un Horno con Plancha Maigas Certificada para Gas Licuado, a pedido gas natural

Las cocinas industriales MAIGAS, son artefactos de uso colectivo que utilizan combustibles gaseosos. Comprenden una cubierta con varios quemadores, algunos modelos con churrasqueras, y uno o más hornos en los cuales se pueden colocar bandejas o recipientes para asar, cocer, dorar o tostar. Nuestras cocinas se recomiendan para aquellos negocios que necesitan realizar tres operaciones distintas (cocer, hornear y cocer sobre plancha), pero no tiene el espacio necesario, por lo que debe reunir las tres operaciones en un sólo equipo. Están diseñadas para ser utilizadas en grandes cocinas de restaurantes, hoteles, casinos y otros lugares que tienen relación con operaciones de cocción.

Actualmente poseemos varios modelos de cocinas, las cuales se diferencian por el volumen y la capacidad de trabajo.

### Características Generales

- Construido en un conjunto de acero inoxidable, acero galvanizado y acero esmaltado al horno.
  - Parrillas de fierro fundido tratada con pintura resistente a altas temperaturas, diseñadas para sostener las ollas sin interrumpir la transmisión del calor.
  - Quemadores industriales de aluminio, comandados por válvulas de regulación de llama con 3 posiciones
  - Platos de rebalse de acero inoxidable..
  - Horno de cámara en acero, con piso de loza refractaria, comandado por llave de gas de tres posiciones con dispositivo de seguridad, el cual cortara el paso de gas si la llama se apaga accidentalmente.
  - Termómetro para medir la temperatura interna de la cámara.
  - Plancha churrasquera comandadas por llave de gas de tres posiciones con dispositivo de seguridad, el cual cortará el paso de gas si la llama se apaga accidentalmente.
- Estos equipos estan certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

### Características Tecnicas

Nº de Platos 4  
Medida de parrilla Cm 30x30  
Dimencion Quemador cm 15x2 - 12x2  
Frente Cm 84  
Fondo Cm 73

Alto Cm 85  
Nº de Hornos 1  
Frente Camara Cm 66  
Fondo Camara Cm 48  
Alto Camara Cm 32  
Medida Bandeja 65x43  
Consumo Tecnico Nominal Kw 31.0  
Consumo Nominal Gas Licuado Kg/H 2.265  
Consumo Nominal Gas Natural M3/h 2.874  
Dimencion Churrasquera Cm 61x22  
Peso Aprox Kg 120

Precio: 1136975 + iva

**Formas de pago**

Efectivo, Cheques, RedCompra, Tarjetas de Credito, Webpay, Transferencia Chile, Santander, Estado, Bci.

**Enviamos a todo Chile:**

Turbus Cargo, Memphis o Lit Cargo.

**Comercializadora Lagos y Valenzuela**

Maquinas para el Comercio Gastronómico  
Dirección: Vicuña Mackenna 5893 - San Joaquin  
Email: [contacto@camaradefrio.cl](mailto:contacto@camaradefrio.cl)  
Web: [www.camaradefrio.cl](http://www.camaradefrio.cl)