



FICHA TÉCNICA

COCINA 4 PLATOS UN HORNO CON PLANCHA MAIGAS

COM. LAGOS Y VALENZUELA SPA

Rut: 77.119.066-9

Vicuña Mackenna 5893, San Joaquín, Santiago Chile

Fono: +56 2 2695 6000

contacto@camaradefrio.cl



Descripción del Equipo

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 con alimentos 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 hierro 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 cortará 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.

Caracteristicas 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

OFERTA: \$880.000 + IVA

DATOS DE TRANSFERENCIA:

Banco: Santander | **Cuenta Corriente:** 84936260

Titular: Comercial Lagos y Valenzuela SPA | **RUT:** 77.119.066-9

Email: contacto@camaradefrio.cl