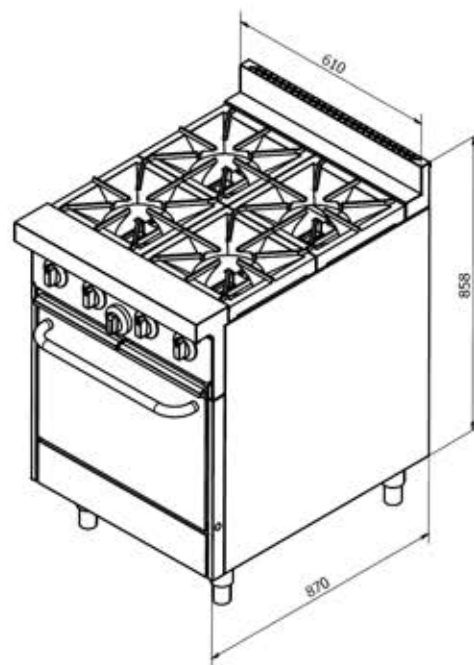




Cocina Industrial

COC-IB.04.H



Cocina Industrial de 4 hornillas y 1 horno

Características:

Cocina a Gas de alto rendimiento y durabilidad, fabricada en acero inoxidable 430 en su parte frontal y respaldar, laterales elaborados en acero aluminizado de alta resistencia al calor y corrosión, destinada a establecimientos que requieren equipos de alto desempeño tales como: hoteles, comedores, fuentes de soda, restaurantes, panaderías, etc. A su vez cuenta con un horno revestido de acero aluminizado,

- **Posee 4 quemadores** de hierro fundido tipo O fabricados en dos piezas de 30,000 BTU cada uno.
- **Horno** de 33,000 BTU con termostato electromecánico rango de 93°C a 260°C (200°F a 500°F) y puerta con manilla fría, con rejillas de acero cromado de dos niveles.
- **Manillas frías** - de fácil control y manejo.
- **Patas tubulares** de acero inoxidable de altura ajustable.

Cocina industrial COC-IB.04.H (conexión a gas)

Tipo de gas: LP y Natural

Potencia nominal: 153,000 BTU

Presión de gas operativa: 4,5"WC (Natural) 10" (LP)

Peso: 137 kg

Consumo: -

Dimensiones internas de la cocina:

61 cm de Ancho x 87 cm de profundidad x 90 cm de Alto

WWW.GASTRONOMICA.COM.VE - E-mail: ventas@gastronomica.com.ve

Telf.: (0212) 442.8887 - 442.6955 - 443.7981