

## Cocina 4 Platos con Churrasquera 6EA50 MAIGAS

SKU: ANAF-MAI-PLATOS | Categorías: Anafes y cocinas, Planchas churrasqueras, Línea calor



### Descripción

Potencia, versatilidad y durabilidad en un solo equipo. La Cocina 4 Platos con Churrasquera 6EA50 MAIGAS ha sido diseñada para responder a las exigencias de cocinas profesionales que requieren alto rendimiento, eficiencia energética y seguridad.

Con una construcción completamente en acero inoxidable, esta cocina permite cocinar, asar y hornear en simultáneo, convirtiéndose en una aliada esencial para el trabajo en línea de todo establecimiento gastronómico.

### Características Destacadas:

#### Construcción Robusta y Profesional

Cuerpo, platos y bandejas fabricados completamente en **acero inoxidable**, que facilitan la limpieza, garantizan higiene y resisten el uso intensivo.

Parrillas de **hierro fundido con tratamiento térmico** y pintura resistente a altas temperaturas.

#### Versatilidad de Preparación

Cuenta con **4 quemadores industriales de aluminio** de 140 mm de diámetro, ideales para ollas y sartenes de gran volumen.

**Churrasquera de acero inoxidable** de 6 mm (610 x 220 mm), perfecta para carnes, vegetales y más.

#### Horno Integrado de Alto Desempeño

Interior de acero inoxidable, incluye **dos bandejas enlozadas** de 50 mm y 20 mm de profundidad.

**Termómetro análogo (0 a 400 °C)** para controlar la temperatura con precisión.

#### Seguridad Garantizada

Incorpora **válvula italiana con dispositivo de seguridad** y sistema de control de gas confiable.

**Certificación SEC**, cumpliendo con los más altos estándares de seguridad para uso con GLP o GN.

### Especificaciones Técnicas Cocina 4 Platos con Churrasquera 6EA50:

- **Número de Platos:** 4
- **Dimensiones Parrilla:** 300 x 300 mm
- **Dimensión Cocina Total:** 900 x 820 x 730 mm
- **Dimensión Plancha Churrasquera:** 610 x 220 x 30 mm
- **Número de Hornos:** 1
- **Consumo Térmico Nominal:** 27 kW
- **Consumo GLP:** 1,97 kg/h
- **Consumo GN:** 2,497 m³/h
- **Peso Aproximado:** 120 kg

### Usos Sugeridos Cocina 4 Platos con Churrasquera 6EA50:

- **Restaurantes y Cocinas Comerciales:** Preparación simultánea de varios platos con excelente control de calor.
- **Catering y Banquetería:** Cocina ideal para preparaciones en serie y atención rápida de pedidos.
- **Comedores Industriales y Casinos:** Soporta grandes volúmenes de trabajo con alto nivel de seguridad.

### Tips de Mantenimiento:

**Limpieza Diaria:** Usa paño húmedo con detergente suave para limpiar parrillas, bandejas y churrasquera.

**Mantenimiento del Horno:** Lava las bandejas después de cada jornada para evitar acumulación de residuos.

**Revisión de Quemadores y Válvulas:** Inspecciona semanalmente su funcionamiento para prevenir fugas o fallos.

**Cuidado del Termómetro:** Asegura que el medidor de temperatura funcione correctamente para evitar sobrecalentamientos.

**Evitar Exceso de Carga:** No sobrecargar el horno o la churrasquera para preservar la estructura y prolongar la vida útil.

### Beneficios Adicionales Cocina 4 Platos con Churrasquera 6EA50:

**Multifuncionalidad:** Cocina, plancha y horno en un solo equipo.

**Durabilidad Garantizada:** Estructura pensada para trabajo intensivo.

**Ahorro de Espacio y Tiempo:** Diseño compacto que optimiza flujos de trabajo.

**Operación Segura y Eficiente:** Sistema de seguridad integrado y consumo térmico equilibrado.

Cocina 4 Platos con Churrasquera. Estructura 100% acero inoxidable, 4 quemadores industriales, plancha de 610x220 mm, horno con termómetro, válvula italiana con sistema de seguridad.

### Especificaciones

| Característica | Detalle         |
|----------------|-----------------|
| Marca          | MAIGAS          |
| Dimensiones    | 90 x 82 x 73 cm |
| Peso           | 25 kg           |

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frignonor.cl

Solicite su cotización en [www.frignonor.cl](http://www.frignonor.cl)

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 20:13