

Cocina Industrial 4 Quemadores 6EA48 MAIGAS

SKU: ANAF-MAI-QUEMADOR | Categorías: Anafes y cocinas, Línea calor



Descripción

La Cocina Industrial 4 Quemadores 6EA48 es una herramienta indispensable para cocinas profesionales que requieren eficiencia, robustez y seguridad.

Gracias a su estructura en acero inoxidable y su diseño pensado para el alto rendimiento, es capaz de responder a las más altas exigencias de la gastronomía comercial.

Además, ofrece un horno espacioso con control preciso de temperatura y quemadores potentes que optimizan los tiempos de cocción.

Características Destacadas

Diseño Robusto y Duradero Cocina Industrial 4 Quemadores 6EA48

- Estructura íntegra en acero inoxidable, ideal para uso intensivo.
- Parrillas de hierro fundido con pintura resistente a altas temperaturas.

Alto Rendimiento y Versatilidad

- 4 quemadores industriales de aluminio (140 mm Ø) para un calentamiento rápido y parejo.
- Horno con cámara interior de acero inoxidable, apta para múltiples preparaciones.

Precisión y Seguridad Incorporadas

- Válvulas de gas italianas con dispositivo de seguridad.
- Termómetro análogo (0 a 400 °C) que permite controlar con exactitud la temperatura del horno.

Limpieza Fácil y Uso Cómodo

- Bandeja de rebalse y platos interiores en acero inoxidable.
- Incluye dos bandejas enlozadas de diferentes alturas para mayor flexibilidad.

Especificaciones Técnicas Cocina Industrial 4 Quemadores 6EA48

- **Dimensiones generales:** 900 x 640 x 730 mm
- **Peso aproximado:** 80 kg
- **Cantidad de quemadores:** 4 (140 mm Ø cada uno)
- **Consumo térmico:** 24 kW
- **Consumo GLP:** 1,749 kg/h
- **Consumo GN:** 2,22 m³/h
- **Bandeja alta:** 465 x 432 x 50 mm
- **Bandeja baja:** 475 x 430 x 23 mm

? Usos Sugeridos

- **Restaurantes y cocinas comerciales:** Perfecta para preparar diversos platillos a la vez con eficiencia y seguridad.
- **Panaderías y pastelerías:** Ideal para hornear masas y postres de forma uniforme.
- **Catering y eventos:** Útil para cocinas móviles o espacios temporales que requieren un equipo compacto y completo.

Tips de Mantenimiento Cocina Industrial 4 Quemadores 6EA48

- **Limpieza regular:** Después de cada jornada, limpie las parrillas, bandejas y superficies con detergente neutro.
- **Revisión de quemadores:** Asegúrese de que no estén obstruidos y que la llama sea uniforme.
- **Cuidado del termómetro:** Verifique que esté calibrado correctamente para evitar errores en el horneado.
- **Chequeo de válvulas:** Revise periódicamente el sistema de gas para garantizar la seguridad del equipo.
- **Evitar sobrepeso:** No exceda la carga máxima en las parrillas para mantener la estructura en óptimas condiciones.

Beneficios Adicionales

- **Eficiencia energética y funcionalidad en un solo equipo.**
- **Seguridad en cada uso gracias a su sistema de control de gas.**
- **Alta capacidad de cocción, ideal para negocios de alta demanda.**
- **Materiales resistentes que aseguran una larga vida útil.**

En definitiva, la Cocina Industrial 4 Quemadores 6EA48 es una solución completa y confiable para negocios gastronómicos que buscan potencia, durabilidad y facilidad de operación.

Su diseño profesional, componentes de calidad y funciones de seguridad integradas la convierten en una aliada indispensable para entornos comerciales exigentes. ¡Optimiza tu cocina con un equipo que lo tiene todo!

La Cocina Industrial 4 Quemadores 6EA48 combina potencia y durabilidad para entornos profesionales.

Con estructura de acero inoxidable, quemadores de 140 mm y horno con control de temperatura, permite cocinar múltiples preparaciones de forma eficiente, segura y con alto rendimiento.

Especificaciones

| Característica | Detalle |
|----------------|-----------------|
| Marca | MAIGAS |
| Dimensiones | 90 x 73 x 64 cm |
| Peso | 60 kg |

Galería de imágenes



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

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 04/06/2026 17:36