

## Cocina Industrial 6 Platos con horno TOPGAS

SKU: HORN-TOP-PLATOS | Categorías: Anafes y cocinas, Hornos, Línea calor



### Descripción

La **Cocina Industrial 6 Platos con Horno TOPGAS** ha sido especialmente diseñada para enfrentar las exigencias de cocinas comerciales de alto rendimiento.

Gracias a su estructura robusta en acero inoxidable esmerilado y su poderoso sistema de cocción, esta cocina se convierte en una solución confiable y duradera para restaurantes, casinos, hoteles y servicios de alimentación colectiva.

### Especificaciones Técnicas

- **Dimensiones generales:** 123 x 85 x 82,6 cm
- **Parrillas:** Fierro fundido esmaltado (30 x 30 cm cada una)
- **Quemadores:** 6 quemadores de aluminio industrial de 18 cm de diámetro
- **Horno:** Cámara enlozada de 58 x 65 cm con piso de ladrillo refractario
- **Material del cuerpo:** Acero inoxidable esmerilado (cubierta, frente y laterales)
- **Posterior galvanizado / Perillas en PBT inyectado**
- **Control:** Llaves de tres posiciones + termocupla de seguridad
- **Termómetro integrado:** Control de temperatura para el horno

### Consumo energético:

- **Consumo térmico nominal total:** 10 kW
- **Consumo GLP:** 1,384 kg/h
- **Consumo GN:** 1,816 m<sup>3</sup>/h

### ? Usos Sugeridos Cocina Industrial 6 Platos con horno

- **Restaurantes y cocinas industriales:** Ideal para la preparación simultánea de múltiples platos, gracias a sus 6 quemadores independientes.
- **Servicios de banquetería y eventos:** Su horno amplio y piso refractario permiten cocinar alimentos horneados con excelente distribución de calor.
- **Comedores institucionales y hoteles:** Perfecta para un uso intensivo y continuo durante largas jornadas.

### Sugerencias de Mantenimiento

- **Limpieza diaria:** Limpia la cubierta, parrillas y perillas con paño húmedo y detergente neutro. No uses productos abrasivos.
- **Mantenimiento del horno:** Retira las bandejas y limpia el interior con un paño suave. El ladrillo refractario puede limpiarse con un cepillo seco.
- **Revisión del sistema de gas:** Verifica regularmente el funcionamiento de las llaves, termocupla y conexiones para prevenir fugas.
- **Parrillas y quemadores:** Límpialos con regularidad para evitar obstrucciones por residuos de alimentos o grasa.

### Beneficios Clave Cocina Industrial 6 Platos con horno

- **Alto rendimiento térmico:** Ideal para cocinas de alta rotación.
- **Diseño robusto y duradero:** Acero inoxidable esmerilado que resiste el uso intensivo.
- **Horno con piso refractario:** Mejora la cocción de panes, carnes, pastas y más.
- **Sistema de seguridad con termocupla:** Previene escapes de gas ante apagones accidentales.
- **Versatilidad:** Cocina y hornea al mismo tiempo, optimizando espacio y recursos.

Cocina Industrial 6 Platos + Horno TOPGAS.

Acero inoxidable, horno con ladrillo refractario, quemadores industriales, seguridad con termocupla, ideal para cocinas profesionales.

### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	TOPGAS
Dimensiones	123 x 85 x 82 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](http://www.frigonor.cl)

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 20:31