

Cocina 4 Platos con Churrasquera 6EA50 MAIGAS

SKU: 1904M | Categorías: Anafes y cocinas | Stock: En stock



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	80 x 83 x 100 cm
Peso	95 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>
Documento generado automáticamente el 21/04/2026 09:05