

- Cocina de 6 quemadores de hierro fundido con parrillas resistentes de 34 x 34 cm.
- Horno de 65 x 65 cm con aislación de lana mineral para máxima eficiencia térmica.
- Sistema de seguridad avanzado con sensor en todos los quemadores y llaves de gas italianas certificadas.



parrillas de hierro macizo



Contrapuerta y cámara del horno enlazada.

modelo: CA6C

La cocina CA6C es una opción profesional de alto rendimiento, perfecta para cocinas que requieren potencia y seguridad. Con 6 quemadores de hierro fundido y un horno espacioso de 65 x 65 cm, asegura una cocción uniforme y eficiente. Su estructura de acero inoxidable garantiza durabilidad, mientras que la aislación de lana mineral en el horno optimiza el uso del calor. Además, cuenta con un avanzado sistema de seguridad con termocupla en todos los quemadores y llaves de gas italianas certificadas, brindando control preciso y protección total en todo momento.

COCINAS INDUSTRIALES

Modelo	CA6C
Ancho aprox (cm)	85
Alto aprox (cm)	115
Fondo aprox (cm)	88
Peso neto aprox (kg)	135
Quemadores en fierro fundido	6/18cm
Plancha churrasquera	N/A
Horno	65 x 65 cm
Cubierta, estructura y bandeja de rebalse	Acero inoxidable
Contrapuerta y cámara del horno	Enlozada
Aislación del horno	Lana mineral
Llaves de gas	3 posiciones, certificadas, origen italiano de importación propia
Sensor de seguridad	Equipado, termocupla de seguridad en todos sus quemadores
Parrillas de fierro fundido	6 de 34 x 34 cm
Patas	4 de altura regulable en acero inoxidable
Bandejas incluidas	2 bandejas enlozadas de 65 x 65 cm
Alimentación	Cañería ASTM de 12"