

- Estructura y bandeja de rebalse en acero inoxidable.
- Horno grande de 65 x 65 cm con aislación de lana mineral.
- Seguridad avanzada con sensor de termocupla en todos los quemadores y llaves de gas italianas certificadas.



parrillas de fierro macizo



Contrapuerta y cámara del horno enlozada.

modelo: CA4C

El modelo CA4C es una cocina robusta y confiable, diseñada para quienes buscan durabilidad y alto rendimiento en su cocina. Con su estructura de acero inoxidable, un amplio horno de 65 x 65 cm aislado con lana mineral para máxima eficiencia, y quemadores equipados con tecnología de seguridad avanzada, es ideal para un uso intensivo y seguro. Sus parrillas y quemadores de fierro fundido garantizan un cocinado uniforme, mientras que sus llaves de gas italianas certificadas brindan un control preciso del calor.

COCINAS INDUSTRIALES

Modelo	CA4C
Ancho aprox (cm)	85
Alto aprox (cm)	83
Fondo aprox (cm)	88
Peso aprox (kg)	120
Quemadores en fierro fundido	4/18cm
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	4 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"