

- 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"