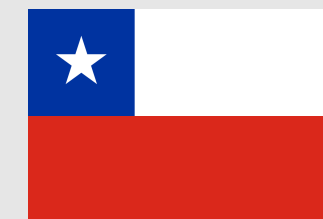


PRODUCTO NACIONAL



GUÍA DE COMPRA

Cocinas Industriales CA4C

¿POR QUÉ ELEGIR

LA COCINA CA4CH?

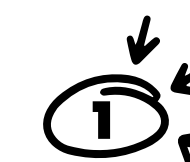
Versatilidad y Potencia para Cocinas Profesionales.

El modelo CA4CH es una excelente opción para chefs que buscan un equipo robusto, eficiente y con capacidad para variadas técnicas de cocción.



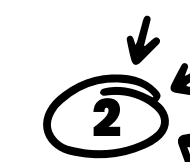
CARACTERÍSTICAS

DESTACADAS



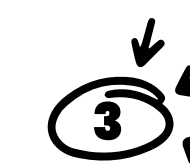
Plancha Churrasquera

- Acero inoxidable de 34 x 68 cm, ideal para parrilladas y cocciones a la plancha.



Horno Espacioso

- 65 x 65 cm, aislado con lana mineral para eficiencia térmica.



Seguridad Avanzada

- Termocupla en todos los quemadores y llaves de gas italianas certificadas.



BENEFICIOS

CLAVES

①

Construcción de Alta Calidad

Estructura y cubierta en acero inoxidable para máxima durabilidad.

②

Control Preciso del Calor

Llaves de gas de 3 posiciones.

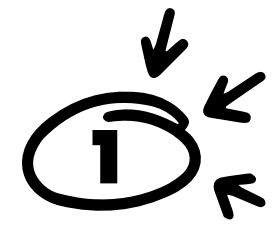
③

Cocción Uniforme

Quemadores y parrillas de fierro fundido de 18 cm.

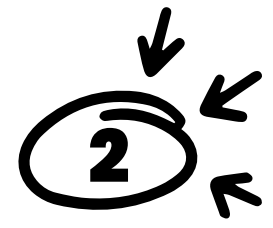


ESPECIFICACIONES



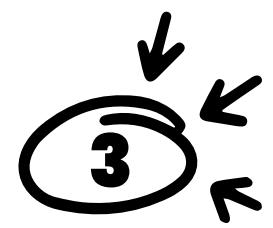
Dimensiones:

85 x 115 x 88 cm, peso 150 kg.



Plancha y Quemadores:

Plancha de 34 x 68 cm,
4 quemadores de 18 cm.



Alimentación:

Cañería ASTM de 1/2".





CONTACTO Y SOPORTE

¡Contáctanos hoy!

Empresas
Cousino
Desde 1996

Teléfono: +56 9 4845 3622 / +56 2 2773 1690

Correo: ventas@cousinolda.cl / Visita nuestra web: www.cousinolda.cl