



GUÍA DE COMPRA

Cocinas Industriales CA4C

¿POR QUÉ ELEGIR

LA COCINA CA4C?

Potencia, Seguridad y Durabilidad para Profesionales.

La cocina CA6C es perfecta para entornos de alta exigencia, garantizando un rendimiento óptimo con 6 quemadores y un horno espacioso de 65 x 65 cm.



CARACTERÍSTICAS

DESTACADAS

① **6 Quemadores de Fierro Fundido**

- 18 cm cada uno para cocciones rápidas y uniformes.

② **Horno Grande**

- 65 x 65 cm con aislamiento de lana mineral para máxima eficiencia térmica.

③ **Seguridad Avanzada**

- Sensor de termocupla en cada quemador y llaves de gas italianas certificadas.



BENEFICIOS

CLAVES

1

Construcción Robusta

Estructura y cubierta en acero inoxidable para una larga vida útil.

2

Cocción Eficiente

Aislación de lana mineral en el horno para un uso óptimo del calor.

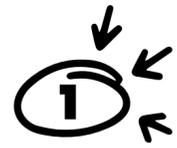
3

Control Preciso

Llaves de gas con 3 posiciones certificadas.

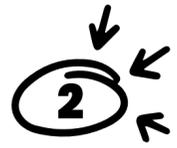


ESPECIFICACIONES



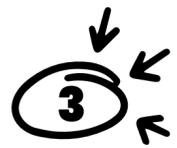
Dimensiones:

85 x 115 x 88 cm, peso 135 kg.



Quemadores y Parrillas:

6 quemadores de 18 cm
y 6 parrillas de 34 x 34 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