



COCINA INDUSTRIAL 4 PLATOS CON HORNO GASTROMAQ

SKU: 1603

- La Cocina Industrial de 4 Platos con Horno es el equipo ideal para restaurantes, hoteles y cualquier negocio gastronómico que busque alto rendimiento y eficiencia en la preparación de alimentos.
- Diseñada con materiales duraderos y de calidad profesional, esta cocina cuenta con cuatro potentes quemadores que ofrecen una cocción rápida y uniforme, ideal para manejar grandes volúmenes de comida en poco tiempo.
- El horno integrado, espacioso y de fácil control, te permite hornear, asar o gratinar con precisión, garantizando resultados consistentes.
- Su diseño robusto, funcional y fácil de limpiar, convierte a esta cocina industrial en la opción perfecta para cocinas comerciales que necesitan un equipo fiable y eficiente para sus operaciones diarias.

Categorías: [Cocinas Industriales](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ancho: 830 mm.

Profundidad: 830mm.

Alto: 860 mm.

Número de platos: 4

Peso aproximado: 98,6 Kg.

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl



En equipos gastronómicos
somos la mejor alternativa

Consumo Térmico Nominal: 25,5 KW.

Consumo Nominal GLP: 1,86 KG/H.

País De Fabricación: Chile

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl