



## COCINA INDUSTRIAL 4 PLATOS CON HORNO GASTROMAQ

CODIGO: 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

Alto: 850mm. (incluido atril).

Ancho: 830mm.

Profundidad: 830mm.

Número de platos: 4

Peso aproximado: 98,6 Kg.

**DIRECCIÓN:**  
Serrano 654, Santiago • Chile

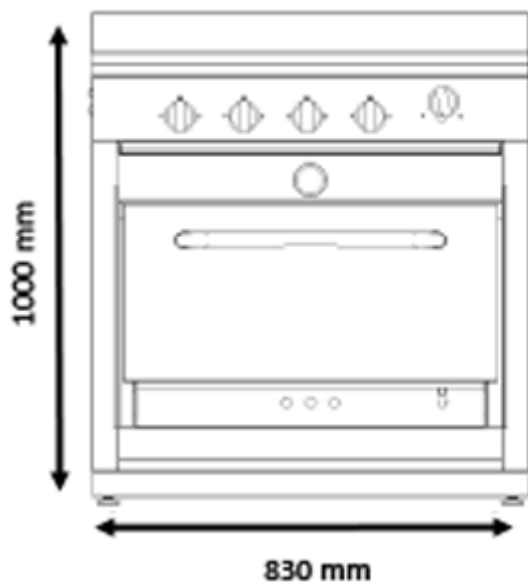
**HORARIO:**  
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.  
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

[www.gastromaq.cl](http://www.gastromaq.cl)

Consumo Térmico Nominal: 25,5 KW.

Consumo Nominal GLP: 1,86 KG/H.

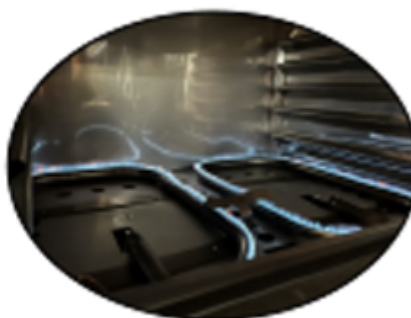
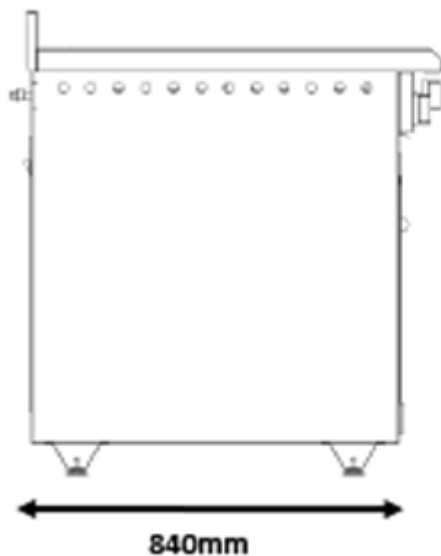
País De Fabricación: Chile



Quemador de aluminio  
de Ø180mm



Termómetro de seguridad



Doble quemador para una  
cocción más pareja.

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](http://www.gastromaq.cl)