

Cocina 4 Platos 1 Horno Maigas

Modelo 6EA48 (GLP) 6EA49 (GN)

Marca Maigas

Línea de Calor



Cocina de 4 platos y 1 horno construida íntegramente en acero inoxidable, con quemadores industriales de aluminio de 140 mm de diámetro. Para restaurantes, hoteles, panaderías, reposterías, casinos y negocios de comida en general.

Lo más destacado

- ✓ Construida íntegramente en acero inoxidable
- ✓ Parrillas de hierro fundido con pintura resistente a altas temperaturas
- ✓ Quemadores industriales de aluminio de 140 mm de diámetro
- ✓ Válvula de control de gas italiana con dispositivo de seguridad
- ✓ Termocupla de seguridad
- ✓ Horno con cámara de cocción de acero inoxidable y 2 bandejas enlozadas (alta y baja)
- ✓ Termómetro análogo de 0 a 400 °C
- ✓ Certificación SEC

Especificaciones técnicas

Modelo	6EA48 (GLP) 6EA49 (GN)	Termómetro	análogo de 0 a 400 °C
Consumo térmico nominal	24 Kw	Bandeja alta (mm)	465x432x50
Consumo nominal GLP	1,749 Kg/H	Bandeja baja (mm)	475x430x23
Consumo nominal GN	2,22 M3/Hr	Color	Silver
Quemadores	4 quemadores de 140 mm. de diámetro	Certificación	SEC
Material	acero inoxidable	Dimensiones (mm)	900 x 640 x 730
Parrillas	hierro fundido	Peso aproximado	80 Kg
Válvulas	6 válvulas de seguridad italianas		

Datos técnicos referenciales entregados por el fabricante (Maigas). Pueden cambiar sin previo aviso. Ficha actualizada el 6 de octubre de 2026.