

CHURRASQUERA GAS



*Foto Referencial

GASTRONOMÍA

DESCRIPCIÓN

- Acero inoxidable AISI 430 y acero galvanizado
- Quemadores tipo bastón fabricados en hierro
- Plancha lisa construida en hierro dulce de 8mm o plancha acanalada construida en hierro fundido Opciones Lisas o Acanaladas
- Plancha Lisa: Recomendada para la cocción de carnes para sándwichs, como son lomitos, churrascos, hamburguesas, etc., o para alimentos que necesitan de una cocción directa en contacto con el material caliente
- Plancha Acanalada: Recomendada para asar carnes de mayor grosor. Esta churrasquera deja marcas en los alimentos, similares a la de una asadera

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	DIMENSIONES	CONSUMO
NCH 0.6A	610x690x940mm	13kw
NCH 0.6L	610x690x940mm	13kw
NCH 1.0A	1010x690x940mm	22kw
NCH 1.0L	1010x690x940mm	22kw
GAS LICUADO		GAS NATURAL
0.947 kg/h		1.242 kg/h
0.947 kg/h		1.242 kg/h
1.603 kg/h		2.102 kg/h
1.603 kg/h		2.102 kg/h

UBICACIÓN

San Pablo 4512, Santiago Chile



cerca de metro
Gruta de Lourdes

HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a Viernes: 08:30 a 11:00 a 18:00 horas

Telf: (+56 2) 2773 5754

E-mail: info@bozzo.cl

www.bozzo.cl