

CATALOGO DE EQUIPOS 2021



www.facebook.com/kitchenstorecolombia



[Kitchenstore colombia](https://www.youtube.com/Kitchenstorecolombia)



[@Kitchenstoreco](https://twitter.com/Kitchenstoreco)



[Kitchenstoreco](https://www.instagram.com/Kitchenstoreco)



Equipos

FREIDOR INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO

F2025LEC



CARACTERÍSTICAS:

- Pozuelo fabricado en acero inoxidable ref. 430; y base en acero aluminizado.
- 3 quemadores en hierro fundido TURBO, 90.000 BTU/hora.
- Capacidad de freír 42 libras de producto por hora.
- Capacidad de 20 a 25 lts de aceite.
- Sistema de calentamiento tubular que permite un mayor rendimiento recuperando rápidamente la temperatura con bajo consumo de combustible (gas natural o propano).

- Zona fría que captura partículas de comida para extender la vida útil del aceite.
- Componentes válvula mili voltios, termostato de 200°F a 400°F, piloto y termopila. (Repuestos de la marca americana Robert Shaw) no requieren instalación eléctrica.
- Registro frontal para drenar el aceite.
- Accesorios: Incluye dos canastillas estándar con manigueta de vinilo, una parrilla para el tanque, tubo extensor para drenar el aceite y manual de instrucciones.
- Peso: 101 libras.

DIMENSIONES:

FRENTE: 40 cm

FONDO: 73 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

90.000 btu/Hr

22.680 Kcal/Hr

0.986 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 3.200.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

FREIDOR INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO

F2025LAM



CARACTERÍSTICAS:

- Pozuelo fabricado en acero inoxidable AISI 304, base en acero inoxidable AISI 430 satinado.
- 3 quemadores en hierro fundido TURBO, 90.000 BTU/hora.
- Capacidad de freír 42 libras de producto por hora.
- Capacidad de 20 a 25 lts de aceite.
- Sistema de calentamiento tubular que permite un mayor rendimiento recuperando rápidamente la temperatura con bajo consumo de combustible (gas natural o propano).

- Zona fría que captura partículas de comida para extender la vida útil del aceite.
- Componentes válvula mili voltios, termostato de 200°F a 400°F, piloto y termopila. (Repuestos de la marca americana Robert Shaw) no requieren instalación eléctrica.
- Registro frontal para drenar el aceite.
- Accesorios: Incluye dos canastillas estándar con manigueta de vinilo, una parrilla para el tanque, tubo extensor para drenar el aceite y manual de instrucciones.
- Peso: 101 libras.

DIMENSIONES:

FRENTE: 40 cm

FONDO: 73 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

90.000 btu/Hr

22.680 Kcal/Hr

0.986 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación

VALOR: 3.890.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

FREIDOR INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO

F2530LAM



CARACTERÍSTICAS:

- Pozuelo fabricado en acero inoxidable AISI 304; y base en acero inoxidable AISI 430 satinado.
- 4 quemadores en hierro fundido, TURBO 120.000 BTU/hora.
- Capacidad de freír 60 libras de producto por hora.
- Capacidad de 25 a 30 lts de aceite.
- Sistema de calentamiento tubular que permite un mayor rendimiento recuperando rápidamente la temperatura con bajo consumo de combustible (gas natural o propano).

- Zona fría que captura partículas de comida para extender la vida útil del aceite.
- Componentes válvula mili voltios, termostato de 200°F a 400°F, piloto y termopila. (Repuestos de la marca americana Robert Shaw) no requieren instalación eléctrica.
- Registro frontal para drenar el aceite.
- Accesorios: Incluye dos canastillas estándar con manigueta de vinilo, una parrilla para el tanque, tubo extensor para drenar el aceite y manual de instrucciones.

DIMENSIONES:

FRENTE: 50 cm

FONDO: 84 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

120.000 btu/Hr

30.241 Kcal/Hr

1.31 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 4.690.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

FREIDOR INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO

F2832LAM



CARACTERÍSTICAS:

- Pozuelo fabricado en acero inoxidable ref. 430; y base en acero aluminizado.
- 5 quemadores en hierro fundido, TURBO 150.000 BTU/hora.
- Capacidad de freír 63 libras de producto por hora.
- Capacidad de 28 a 32 lts de aceite.
- Sistema de calentamiento tubular que permite un mayor rendimiento recuperando rápidamente la temperatura con bajo consumo de combustible (gas natural o propano).

- Zona fría que captura partículas de comida para extender la vida útil del aceite.
- Componentes válvula mili voltios, termostato de 200°F a 400°F, piloto y termopila. (Repuestos de la marca americana Robert Shaw) no requieren instalación eléctrica.
- Registro frontal para drenar el aceite.
- Accesorios: Incluye dos canastillas estándar con manigueta de vinilo, una parrilla para el tanque, tubo extensor para drenar el aceite y manual de instrucciones.

DIMENSIONES:

FRENTE: 60cm

FONDO: 73cm

ALTO: 90cm

CONSUMO:

150.000 btu/Hr

37.800 Kcal/Hr

1.64 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 4.910.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

FREIDOR INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO

F3542LAM



CARACTERÍSTICAS:

- Pozuelo fabricado en acero inoxidable ref. 430; y base en acero aluminizado.
- 6 quemadores en hierro fundido, TURBO 180.000 BTU/hora.
- Capacidad de freír 90 libras de producto por hora.
- Capacidad de 35 a 42 lts de aceite.
- Sistema de calentamiento tubular que permite un mayor rendimiento recuperando rápidamente la temperatura con bajo consumo de combustible (gas natural o propano).

- Zona fría que captura partículas de comida para extender la vida útil del aceite.
- Componentes válvula mili voltios, termostato de 200°F a 400°F, piloto y termopila. (Repuestos de la marca americana Robert Shaw) no requieren instalación eléctrica.
- Registro frontal para drenar el aceite.
- Accesorios: Incluye dos canastillas estándar con manigueta de vinilo, una parrilla para el tanque, tubo extensor para drenar el aceite y manual de instrucciones.
- Peso: 101 libras.

DIMENSIONES:

FRENTE: 68.2 cm

FONDO: 84 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

180.000 btu/Hr

45.360 Kcal/Hr

1.97 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 6.250.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

FREIDOR INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO

F4555LAM



CARACTERÍSTICAS:

- Pozuelo fabricado en acero inoxidable AISI 304; y base en acero inoxidable AISI 430 satinado.
- 8 quemadores en hierro fundido, TURBO 240.000 BTU/hora.
- Capacidad de freír 120 libras de producto por hora.
- Capacidad de 45 a 55 lts de aceite.
- Sistema de calentamiento tubular que permite un mayor rendimiento recuperando rápidamente la temperatura con bajo consumo de combustible (gas natural o propano).

- Zona fría que captura partículas de comida para extender la vida útil del aceite.
- Componentes válvula mili voltios, termostato de 200°F a 400°F, piloto y termopila. (Repuestos de la marca americana Robert Shaw) no requieren instalación eléctrica.
- Registro frontal para drenar el aceite.
- Accesorios: Incluye dos canastillas estándar con manigueta de vinilo, una parrilla para el tanque, tubo extensor para drenar el aceite y manual de instrucciones.

DIMENSIONES:

FRENTE: 84.6 cm

FONDO: 73 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

240.000 btu/Hr

60.480 Kcal/Hr

2.63 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 7.380.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

FREIDOR INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO

F5570LAM



CARACTERÍSTICAS:

- Pozuelo fabricado en acero inoxidable ref. 430; y base en acero aluminizado.
- 10 quemadores en hierro fundido, TURBO 300.000 BTU/hora.
- Capacidad de freír 150 libras de producto por hora.
- Capacidad de 55 a 70 lts de aceite.
- Sistema de calentamiento tubular que permite un mayor rendimiento recuperando rápidamente la temperatura con bajo consumo de combustible (gas natural o propano).

- Zona fría que captura partículas de comida para extender la vida útil del aceite.
- Componentes válvula mili voltios, termostato de 200°F a 400°F, piloto y termopila. (Repuestos de la marca americana Robert Shaw) no requieren instalación eléctrica.
- Registro frontal para drenar el aceite.
- Accesorios: Incluye dos canastillas estándar con manigueta de vinilo, una parrilla para el tanque, tubo extensor para drenar el aceite y manual de instrucciones.

DIMENSIONES:

FRENTE: 100 cm

FONDO: 84 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

300.000 btu/Hr

75.600 Kcal/Hr

3.23 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 8.890.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

FREIDOR INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO

FD4050LAM



CARACTERÍSTICAS:

- Fabricada totalmente en acero inoxidable (2 pozuelos en acero ref. 304 y base en acero ref. 430).
- 6 quemadores en hierro fundido, TURBO 180.000 BTU/hora.
- Capacidad de freír 84 libras de producto por hora.
- Capacidad de 28 a 32 lts de aceite.
- Sistema de calentamiento tubular que permite un mayor rendimiento recuperando rápidamente la temperatura con bajo consumo de combustible (gas natural o propano).

- Zona fría que captura partículas de comida para extender la vida útil del aceite.
- Componentes 2 válvulas mili voltios, termostato de 200°F a 400°F, 2 pilotos y 2 termopilas. (Repuestos de la marca americana Robert Shaw) no requieren instalación eléctrica.
- 2 Registros en la parte frontal para drenar el aceite.
- Accesorios: Incluye 4 canastillas estándar con manigueta de vinilo, una parrilla para el tanque, tubo extensor para drenar el aceite y manual de instrucciones.

DIMENSIONES:

FRENTE: 80cm

FONDO: 73cm

ALTO: 90cm

CONSUMO:

180.000 btu/Hr

40.178 Kcal/Hr

1.40 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 7.500.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

FREIDOR DOBLE INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO

FD2530LAM



CARACTERÍSTICAS:

- Fabricada totalmente en acero inoxidable (2 pozuelos en acero ref. 304 y base en acero ref. 430).
- 4 quemadores en hierro fundido, TURBO 120.000 BTU/hora.
- Capacidad de freír 60 libras de producto por hora.
- Capacidad de 18 a 20 lts de aceite.
- Sistema de calentamiento tubular que permite un mayor rendimiento recuperando rápidamente la temperatura con bajo consumo de combustible (gas natural o propano).

- Zona fría que captura partículas de comida para extender la vida útil del aceite.
- Componentes 2 válvulas mili voltios, termostato de 200°F a 400°F, 2 pilotos y 2 termopilas. (Repuestos de la marca americana Robert Shaw) no requieren instalación eléctrica.
- 2 Registros en la parte frontal para drenar el aceite.
- Accesorios: Incluye 2 canastillas estándar con manigueta de vinilo, una parrilla para el tanque, tubo extensor para drenar el aceite y manual de instrucciones.

DIMENSIONES:

FRENTE: 55cm

FONDO: 84cm

ALTO: 90cm

CONSUMO:

120.000 btu/Hr

30.241 Kcal/Hr

1.31 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 6.260.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

FREIDOR INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO

F1518LEC



CARACTERÍSTICAS:

- Pozuelo fabricado en acero inoxidable ref. 430; y base en acero aluminizado.
- 2 quemadores en hierro fundido, TURBO 60.000 BTU/hora.
- Capacidad de freír 30 libras de producto por hora.
- Capacidad de 15 a 18 lts de aceite.
- Sistema de calentamiento tubular que permite un mayor rendimiento recuperando rápidamente la temperatura con bajo consumo de combustible (gas natural o propano).

- Zona fría que captura partículas de comida para extender la vida útil del aceite.
- Componentes: válvula mili voltios, termostato de 200°F a 400°F, piloto y termopila. (Repuestos de la marca americana Robert Shaw) no requieren instalación eléctrica.
- Registro en la parte frontal para drenar el aceite.
- Accesorios: Incluye 1 canastilla estándar con manigueta de vinilo, una parrilla para el tanque, tubo extensor para drenar el aceite y manual de instrucciones.

DIMENSIONES:

FRENTE: 25cm

FONDO: 84cm

ALTO: 90cm

CONSUMO:

60.000 btu/Hr

15.120 Kcal/Hr

0.657 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 3.190.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

MAQUINA DE PASTA INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO DOBLE POSETA.

Pd4050



CARACTERÍSTICAS:

- Fabricada totalmente en acero inoxidable (2 pozuelos en acero ref. 304 y base en acero ref. 430).
- 6 quemadores en hierro fundido, TURBO 180.000 BTU/hora.
- Capacidad de 21 a 25 lts de agua por recipiente.
- Sistema de calentamiento tubular que permite un mayor rendimiento recuperando rápidamente la temperatura con bajo consumo de combustible (gas natural o propano).

- Componentes 2 válvulas mili voltios, 2 termostatos de 60°F a 250°F, 2 pilotos, 2 termopilas. (Repuestos de la marca americana Robert Shaw) no requieren instalación eléctrica.
- 2 Registros en la parte frontal para drenar.
- Accesorios: Incluye 8 canastillas en acero inoxidable.
- PESO: 130 libras.

DIMENSIONES:

FRENTE: 80cm

FONDO: 73cm

ALTO: 114cm

CONSUMO:

180.000 btu/Hr

45.360 Kcal/Hr

1.97 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 7.500.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

BARBACOA Y PLANCHA TIPO AMERICANO.

PLBBQ48CB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- 6 válvulas en bronce de alta resistencia al calor.
- Repisa plancha en cold roller de 3/4" 19 mm.
- Parrillas BBQ. En hierro Fundido súper resistente.
- Deflectores de calor (lingote) en hierro fundido súper resistente.
- 6 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.

- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- 4 rodachinas de alto tráfico. (2 con freno).
- Entrepañó para un mejor aprovechamiento de espacio.
- Canal recolector de desperdicios.
- Aislamiento en fibra de vidrio y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 120 cm

FONDO: 70 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

180.000 btu/Hr

45.360 Kcal/Hr

1.97 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 5.390.000



Equipos

BARBACOA BROILER TRABAJO PESADO

BBQ60CB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento.
- Soporte parrillas en acero inoxidable cl.11-430 .
- 8 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.

- 8 lingotes en hierro fundido, bloquean el fuego directo del quemador hacia el alimento, al calentarse emiten una temperatura óptima para el proceso del asado y a su vez permite un ahorro del 30% en el consumo de gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- 4 patas en acero inoxidable cal 16 ref. 304
- 4 rodachinas de alto tráfico. (2 con freno).
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 150 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

240.000 btu/Hr

60.480 Kcal/Hr

2,629 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 7.190.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

BARBACOA BROILER TRABAJO PESADO

BBQ60SB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento.
- Soporte parrillas en acero inoxidable cl.11-430 .
- 8 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.

- 8 lingotes en hierro fundido, bloquean el fuego directo del quemador hacia el alimento, al calentarse emiten una temperatura óptima para el proceso del asado y a su vez permite un ahorro del 30% en el consumo de gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 150 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 25 cm

CONSUMO:

240.000 btu/Hr

60.480 Kcal/Hr

2,629 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 6.990.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

BARBACOA BROILER TRABAJO PESADO

BBQ48CB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento. .
- Soporte parrillas en acero inoxidable cl.11-430 .
- 6 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.

- 6 lingotes en hierro fundido, bloquean el fuego directo del quemador hacia el alimento, al calentarse emiten una temperatura óptima para el proceso del asado y a su vez permite un ahorro del 30% en el consumo de gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios
- 4 patas en acero inoxidable cal 16 ref. 304
- 4 rodachinas de alto tráfico. (2 con freno).
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 120 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

180.000 btu/Hr

45.360 Kcal/Hr

1,972 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 5.390.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

BARBACOA BROILER TRABAJO PESADO

BBQ48SB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento.
- Soporte parrillas en acero inoxidable cl.11-430 .
- 6 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.

- 6 lingotes en hierro fundido, bloquean el fuego directo del quemador hacia el alimento, al calentarse emiten una temperatura óptima para el proceso del asado y a su vez permite un ahorro del 30% en el consumo de gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 120 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 25 cm

CONSUMO:

180.000 btu/Hr

45.360 Kcal/Hr

1,972 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 5.190.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

BARBACOA BROILER TRABAJO PESADO

BBQ36CB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento.
- Soporte parrillas en acero inoxidable cl.11-430.
- 5 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.

- 5 lingotes en hierro fundido, bloquean el fuego directo del quemador hacia el alimento, al calentarse emiten una temperatura óptima para el proceso del asado y a su vez permite un ahorro del 30% en el consumo de gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- 4 patas en acero inoxidable cal 16 – ref. 304.
- 4 rodachinas de alto tráfico. (2 con freno).
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 91 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

150.000 btu/Hr

37.800 Kcal/Hr

1,643 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 4.290.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

BARBACOA BROILER TRABAJO PESADO

BBQ36SB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento.
- Soporte parrillas en acero inoxidable cl.11-430.
- 5 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.

- 5 lingotes en hierro fundido, bloquean el fuego directo del quemador hacia el alimento, al calentarse emiten una temperatura óptima para el proceso del asado y a su vez permite un ahorro del 30% en el consumo de gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 90 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 25 cm

CONSUMO:

150.000 btu/Hr

37.800 Kcal/Hr

1,643 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 4.090.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

BARBACOA BROILER TRABAJO PESADO

BBQ24CB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento.
- Lingotes en hierro fundido, bloquean el fuego directo del quemador hacia el alimento, al calentarse emiten una temperatura óptima para el proceso del asado y a su vez permite un ahorro del 30% en el consumo de gas.

- 3 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 3 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.
- Entrepañó en acero inoxidable.
- 4 Patas en acero inoxidable.
- 4 rodachinas de alto tráfico, (2 con freno).

DIMENSIONES:

FRENTE: 60 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

90.000 btu/Hr

22.680 Kcal/Hr

0.986 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 3.260.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

BARBACOA BROILER TRABAJO PESADO

BBQ24SB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento.
- Lingotes en hierro fundido, bloquean el fuego directo del quemador hacia el alimento, al calentarse emiten una temperatura óptima para el proceso del asado y a su vez permite un ahorro del 30% en el consumo de gas.

- 3 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 3 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.
- 4 Patas en niveladoras acero inoxidable.

DIMENSIONES:

FRENTE: 60 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 25 cm

CONSUMO:

90.000 btu/Hr

22.680 Kcal/Hr

0.986 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 3.060.000

Tel: 300-446-04-82 **Bogotá D.C. - Barranquilla**

Web: www.kitchenstore.co **E-mail:** contacto@kitchenstore.co



Equipos

BARBACOA BROILER TRABAJO PESADO

BBQ12CB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento.
- Lingotes en hierro fundido, bloquean el fuego directo del quemador hacia el alimento, al calentarse emiten una temperatura óptima para el proceso del asado y a su vez permite un ahorro del 30% en el consumo de gas.

- 1 válvula en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 1 Quemador tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.
- 4 Patas en acero inoxidable.
- 4 rodachinas de alto tráfico, (2 con freno).

DIMENSIONES:

FRENTE: 30 cm

FONDO: 80 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

30.000 btu/Hr

7.560 Kcal/Hr

0.328 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 2.090.000

Tel: 300-446-04-82 **Bogotá D.C. - Barranquilla**

Web: www.kitchenstore.co **E-mail:** contacto@kitchenstore.co



Equipos

BARBACOA BROILER TRABAJO PESADO

BBQ12SB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento.
- Lingotes en hierro fundido, bloquean el fuego directo del quemador hacia el alimento, al calentarse emiten una temperatura óptima para el proceso del asado y a su vez permite un ahorro del 30% en el consumo de gas.

- 1 válvula en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 1 Quemador tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.
- 4 Patas en niveladoras acero inoxidable.

DIMENSIONES:

FRENTE: 30 cm

FONDO: 80 cm

ALTO: 25 cm

CONSUMO:

30.000 btu/Hr

7.560 Kcal/Hr

0.328 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 1.890.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

PLANCHA ASADORA TRABAJO PESADO

PL60CB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Repisa plancha en cold roller de 3/4" 19mm.
- 8 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 8 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.

- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- 4 rodachinas de alto tráfico. (2 con freno).
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 150 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

240.000 btu/Hr

60.480 Kcal/Hr

2.629 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 7.190.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

PLANCHA ASADORA TRABAJO PESADO

PL60SB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Repisa plancha en cold roller de 5/8" 15.8mm.
- 8 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 8 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.

- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- 4 niveladores.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 150 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 25 cm

CONSUMO:

240.000 btu/Hr

60.480 Kcal/Hr

2.629 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 6.990.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

PLANCHA ASADORA TRABAJO PESADO

PL48CB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Repisa plancha en cold roller de 5/8" 15.8mm.
- 6 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 6 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.

- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- 4 rodachinas de alto tráfico. (2 con freno).
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 120 cm

FONDO: 70 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

180.000 btu/Hr

45.360 Kcal/Hr

1.97 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 5.390.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

PLANCHA ASADORA TRABAJO PESADO

PL48SB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Repisa plancha en cold roller de 5/8" 15.8mm.
- 6 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 6 Quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.
- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.

- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- 4 niveladores.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 120 cm

FONDO: 70 cm

ALTO: 25 cm

CONSUMO:

180.000 btu/Hr

45.360 Kcal/Hr

1.97 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 5.190.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

PLANCHA ASADORA TRABAJO PESADO

PL36CB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Repisa superior en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento.
- Soporte parrillas en acero inoxidable cl.11-430 .
- 5 quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire-gas.

- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.
- Entrepañó en acero inoxidable.
- 4 Patas en acero inoxidable.
- 4 rodachinas de alto tráfico. (2 con freno).

DIMENSIONES:

FRENTE: 91 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

150.000 btu/Hr

37.800 Kcal/Hr

1,643 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 4.290.000



Equipos

PLANCHA ASADORA TRABAJO PESADO

PL36SB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Repisa superior en hierro fundido de alta calidad, permiten retención de calor, produciendo así un asado excelente ya que no se pierden los jugos naturales del alimento.
- Soporte parrillas en acero inoxidable cl.11-430 .
- 5 quemadores tipo serpentín en HR-AN con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire-gas.

- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.
- Entrepañó en acero inoxidable.
- 4 Patas niveladoras.

DIMENSIONES:

FRENTE: 91 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 25 cm

CONSUMO:

150.000 btu/Hr

37.800 Kcal/Hr

1,643 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 4.090.000



Equipos

PLANCHA ASADORA TRABAJO PESADO

PL24CB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Repisa plancha en acero pulido de 1" (25.4mm).
- 3 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 3 Quemadores tipo serpentín con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.

- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.
- Entrepañó en acero inoxidable.
- 4 Patas en acero inoxidable.
- 4 rodachinas de alto tráfico. (2 con freno).

DIMENSIONES:

FRENTE: 60 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

90.000 btu/Hr

22.680 Kcal/Hr

0.986 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 2.990.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

PLANCHA ASADORA TRABAJO PESADO

PL24SB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Repisa plancha en acero pulido de 1" (25.4mm).
- 3 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 3 Quemadores tipo serpentín con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.

- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.
- Patas niveladoras.

DIMENSIONES:

FRENTE: 61 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 25 cm

CONSUMO:

90.000 btu/Hr

22.680 Kcal/Hr

0.986 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 2.780.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

PLANCHA ASADORA TRABAJO PESADO

PL12SB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- Repisa plancha en acero pulido de 1" (25.4mm).
- 1 válvula en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 1 Quemador tipo serpentín con sistema Venturi para una óptima mezcla de aire - gas.

- Desfogue en la parte trasera que optimiza la combustión.
- Canal con caja recolectora de desperdicios.
- Patas niveladoras.
- Aislamiento en manta cerámica y acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 30 cm

FONDO: 77 cm

ALTO: 25 cm

CONSUMO:

30.000 btu/Hr

7.560 Kcal/Hr

0.328 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 1.790.000



Equipos

ESTUFA 6 PUESTOS 1 QUEMADOR TRABAJO PESADO

CHEF6PQ304040



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- 6 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 6 parrillas súper resistentes en hierro fundido.

- 6 potentes quemadores en hierro fundido, con sistema Venturi para una mejor mezcla gas aire que genera una óptima combustión.
- Entrepañó en acero inoxidable.
- 4 Patas en acero inoxidable.
- 4 rodachinas de alto tráfico, (2 con freno).

DIMENSIONES:

FRENTE: 90 cm

FONDO: 70 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

180.000 btu/Hr

45.360 Kcal/Hr

1.97 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 4.390.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

**ESTUFA 2 PUESTOS
QUEMADOR DOBLE
TRABAJO PESADO**

CHEF2PQ505050CB



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado en acero inoxidable parte superior en acero inox. Cl 16-304 y cuerpo en acero inox. Cl 18-430.

- 4 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 2 parrillas súper resistentes en hierro fundido.
- 4 potentes quemadores en hierro fundido, con sistema Venturi para una mejor mezcla gas aire que genera una óptima combustión.
- 4 rodachinas de alto tráfico.

DIMENSIONES:

FRENTE: 100 cm

FONDO: 60 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

100.000 btu/Hr

25.201 Kcal/Hr

1.08 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 2.520.000

Tel: 300-446-04-82 **Bogotá D.C. - Barranquilla**

Web: www.kitchenstore.co **E-mail:** contacto@kitchenstore.co



Equipos

ESTUFA 2 PUESTOS 1 QUEMADOR

CHEF2PQ304040CB



CARACTERÍSTICAS:

- Fabricada en acero inoxidable.
- 2 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 2 parrillas súper resistentes en hierro fundido de 35 x 35 cm, cada uno.

- 2 potentes quemadores en hierro fundido, con sistema Venturi para una mejor mezcla gas aire que genera una óptima combustión.
- 4 rodachinas de alto trafico.
- 4 patas en acero inoxidable.

DIMENSIONES:

FRENTE: 40 cm

FONDO: 90 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

60.000 btu/Hr

15.120 Kcal/Hr

0.657 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 1.490.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

ESTUFA 2 PUESTOS 1 QUEMADOR

CHEF2PQ303535SB



CARACTERÍSTICAS:

- Fabricada en acero inoxidable.
- 2 válvulas en bronce de alta resistencia al calor con perilla metálica.
- 2 parrillas súper resistentes en hierro fundido de 35 x 35 cm, cada uno.

- 2 potentes quemadores en hierro fundido, con sistema Venturi para una mejor mezcla gas aire que genera una óptima combustión.

DIMENSIONES:

FRENTE: 35 cm

FONDO: 80 cm

ALTO: 30 cm

CONSUMO:

60.000 btu/Hr

15.120 Kcal/Hr

0.657 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 1.090.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

ESTUFA 4 PUESTOS 1 QUEMADOR

CHEF4PQ304040



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.
- .. 4 parrillas súper resistentes en hierro fundido de 40 x 40 cm, cada uno.

- 4 potentes quemadores en hierro fundido, con sistema Venturi para una mejor mezcla gas aire que genera una óptima combustión.
- 4 Perillas metálicas de gran duración, con válvulas en cobre resistentes al calor.
- 4 rodachinas de alto tráfico.

DIMENSIONES:

FRENTE: 80 cm

FONDO: 90 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

120.000 btu/Hr

30.241 Kcal/Hr

1.314 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 2.950.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

MESON DE TRABAJO

MTP10060



- Cubierta en acero inoxidable antiácido especial para la manipulación de alimentos y reforzada especialmente para la resistencia a trabajo pesado.
- Entrepañó inferior en acero inoxidable ref. 430.
- 4 patas en tubo de acero inoxidable de 1 ½".
- 4 niveladores inferiores en aluminio resistente a líquidos comunes en la cocina.

DIMENSIONES:

FRENTE: 100 cm

FONDO: 60 cm

ALTO: 90 cm

CARACTERÍSTICAS:

- Mueble fabricado completamente en acero inoxidable.

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 990.000



Equipos

SALAMANDRA GRATINADORA

SLGR7852



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble construido totalmente en acero inoxidable.
- Sistema de aislamiento con fibra de vidrio.
- Equipado con quemador de gas de 4 plaquetas multiperforadas para generar rayos infrarojos.
- Malla en acero inoxidable calibre 18.
- Sistema columpio de posición variable.
- Gatillo y cremallera de 5 posiciones.
- Parrilla porta platos de alambón cromado.
- Bandeja de derrames en acero inoxidable.

- Válvula control de intensidad de calor en bronce resistente al calor.
- Lista para montarse en la pared ahorrando espacio y facilitando su uso.
- Respaldo en acero aluminizado.

DIMENSIONES:

FRENTE: 78 cm
FONDO: 52 cm
ALTO: 51 cm
Peso Neto: 35 kg

CONSUMO:

21,752 BTU/Hr
5,482 Kcal/Hr
0.240 M3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación no incluye para plaqueta de quemador ni malla ya que son repuestos de desgaste periódico.

VALOR: 3.380.000



Equipos

GRATINADOR INFRA-ROJO

Gr7852



CARACTERÍSTICAS:

- Mueble construido totalmente en acero inoxidable.
- Equipadas con quemadores de gas de tabique multiperforados para generar rayos infrarrojos.
- Malla en acero inoxidable, usan 80% aire, 20% gas.

- Tres posiciones para tres tipos de gratinado: alto, medio y bajo.
- Parrilla porta-platos de alambrón cromado.
- Charola de derrames en acero inoxidable.
- Válvulas para gas en bronce resistentes al calor.
- Ranuras para montarse a la pared por medio de chazos.

DIMENSIONES:

FRENTE: 78 cm

FONDO: 52 cm

ALTO: 51 cm

Peso Neto: 35 kg

CONSUMO:

21,752 BTU/Hr

5,482 Kcal/Hr

0.240 M3/Hr

**Garantía: 1 año por defectos de fabricación
no incluye para plaqueta de quemador ni malla
ya que son repuestos de desgaste periódico.**

VALOR: 2.780.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co



Equipos

BAÑO MARIA

BÑMR70



- 2 azafates de 1/3 (17.7cm*32.6cm*15.0cm).
- 1 válvula en bronce resistente al calor.
- 1 recipiente contenedor de agua.
- 4 patas en tubo cuadrado en acero inoxidable.
- 4 rodachinas.
- 1 grifo para desagüe.
- Aislamiento al calor con paneles en acero aluminizado y manta cerámica.

DIMENSIONES:

FRENTE: 70 cm

FONDO: 72.5 cm

ALTO: 90 cm

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricación en acero inoxidable.
- 8 azafates de 1/6 (17.7cm *16.2cm*15.0cm).

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 2.400.000



Equipos

ESTACION DE FRITOS

EF24PUCB



- 2 entrepaños inferiores.
- Alta potencia con controles infinitos – 620w.
- Patrón de calor pre-enfocado cubre toda la superficie de sujeción.
- Mantiene los alimentos a temperaturas máximas, sin cocer excesiva.
- Carcasa de aluminio rígida.
- Control infinito.
- Bombillos.
- Azafate full perforado de 6.5cm.

DIMENSIONES:

FRENTE: 40 cm

FONDO: 73 cm

ALTO: 90 cm

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricación en acero inoxidable.
- 1 bandeja superior full multi perforada.
- 1 bandeja recolectora de desperdicios.

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 2.250.000



Equipos

COCINA WOK 2 PUESTOS

WOK2P



CARACTERÍSTICAS:

- 2 quemadores en bronce que producen mayor energía calorífica y bajo monóxido de carbono.
- 2 turbinas generadoras de aire para hacer una mezcla de oxígeno y gas, lo que permite ahorro de combustible (gas).
- 2 válvulas en bronce reguladoras de gas.

- 2 válvulas en bronce reguladoras de aire.
- 2 coronas en acero inoxidable el exterior y el interior en hierro fundido, que permiten dirigir el fuego hacia el WOK.
- Espaldar en acero inoxidable dotado de grifo para agua, lo que permite mantener el equipo aseado.
- 4 rodachinas para fácil desplazamiento (2 con freno).

DIMENSIONES:

FRENTE: 1.12 m

FONDO: 70 cm

ALTO: 90 cm

CONSUMO:

60.000 btu/Hr

75.600 Kcal/Hr

0,438 m3/Hr

Garantía: 1 año por defectos de fabricación.

VALOR: 4.280.000

Tel: 300-446-04-82 Bogotá D.C. - Barranquilla

Web: www.kitchenstore.co E-mail: contacto@kitchenstore.co