



HORNO DE BRASA LC60

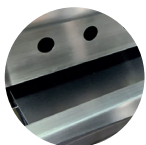
Características generales LC60

El horno a Carbón JGM GRILL es un equipo industrial tipo parrilla cerrada que trabaja a carbón y leña.

Está diseñado con una elegante combinación entre horno y parrilla, posee un estilo de barbacoa cerrada de puerta frontal ágil y robusta para trabajo pesado, haciéndolo ideal para su negocio. Puede colocar el alimento a fuego indirecto por tiempo prolongado para generar una cocción lenta y progresiva que puede hornear y ahumar al mismo tiempo.



Cortafuegos



Bandeja recolectora



Parrilla en hierro



Medidor de temperatura



Descripción y características LC60

Rendimiento

70 Comensales - 35 KG hora aproximado

Diseño robusto

Fabricado en acero inoxidable y lámina CR

Capacidad de 3 parrillas

Fabricado en acero inoxidable y lámina CR

Cortafuegos

En acero inoxidable

Espacio de almacenamiento

Para carbón y leña

Peso aproximado 220 KG

Termostato de 0 a 900° F

Parrilla desmontable en acero

Bandeja recolectora de ceniza

Sistema de cocción a carbón y leña

Dimensiones LC60

Dimensiones externas:

Ancho

82 CM

Profundidad

82 CM

Altura

158 CM

Cortafuegos

44 CM

Dimensiones internas:

Ancho

60 CM

Fondo

60 CM

Altura

37 CM

Dimensión parrilla:

Fondo

58 CM

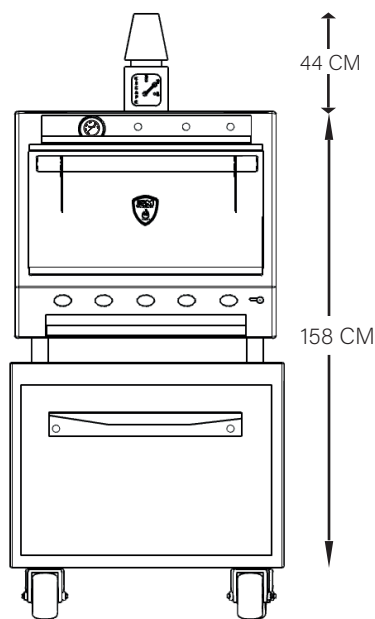
Ancho

60 CM

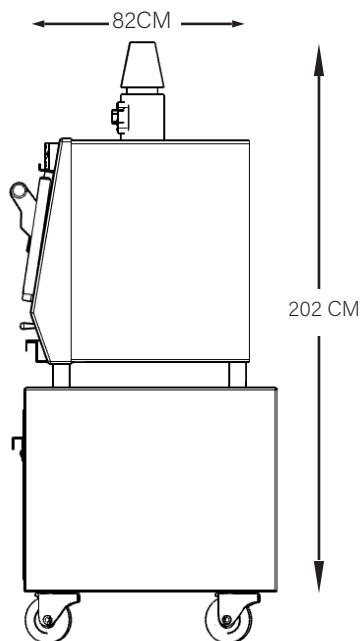


HORNO DE BRASA LC60

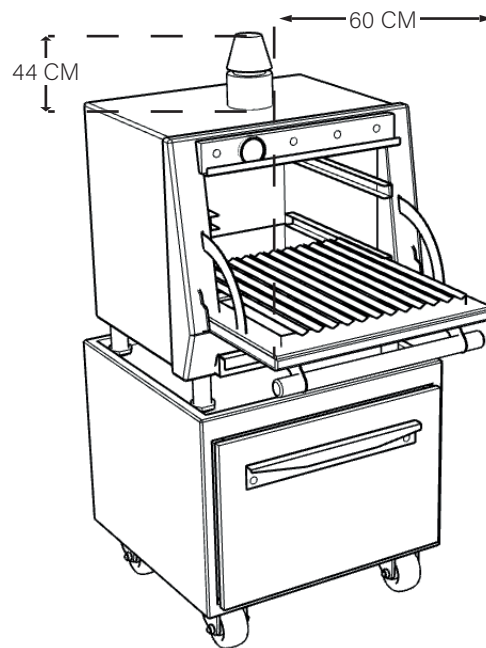
Vista frontal



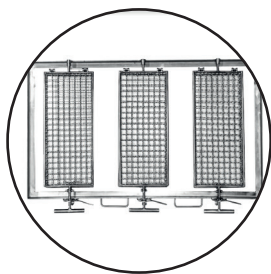
Vista lateral



Perspectiva



Accesorios:



Parrilla para pinchos



Parrilla en acero



Iniciador de brasa



Cortafuegos



Caja ahumadora



Rastrillo y pala



Base refractaria