



CFG

REFRIGERACION
Y EQUIPAMIENTOS
COMERCIALES

Línea ROVESCO

www.cfgrefrigeracion.com.ar
www.cfgequipamiento.com.ar



Cocina Industrial 4 Hornallas - Línea Super



CARACTERÍSTICAS

Cocina industrial Profesional Línea Super

Equipada con 4 M de alta recuperación con rejillas en fundición pesadas.

Gabinete exterior construido en acero 1 mm 430 esmerilado.

Camara de cocción con paredes enlazados y aisladas en lana de vidrio de alta resistencia + piso en tejas de ladrillos refractario c/2 rejillas en acero galvanizado reforzado.

Bisagras de puerta de cámara de cocción embutidas reforzadas.

Pirometro de temperatura de primera calidad.

Patas reforzadas en acero, regulables en altura.

CONSUMOS DE GAS EN KCAL/HS

1 HORNALLAS CHICAS	3.500 kcal/hs
2 HORNALLAS MEDIANA	4.500 kcal/hs
1 HORNALLAS GRANDE	5.500 kcal/hs
QUEMADOR HORNO	6.000 kcal/hs
CONSUMO TOTAL	24.600 kcal/hs

DIMENSIONES GABINETE

ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
750 mm	850 mm	810 mm

DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN

ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
750 mm	350 mm	650 mm

OPCIONALES NO INCLUIDOS: MECHEROS ESTRELLAS (consultar costo)





Cocina Industrial 4 Hornallas + Plancha - Línea Super



CARACTERÍSTICAS

Cocina industrial Profesional Línea Super

Equipada con 6 M de alta recuperación con rejillas en fundición pesadas.

Gabinete exterior construido en acero 1 mm 430 esmerilado. Incluye colector de grasa para plancha.

Camara de cocción con paredes enlazados y aisladas en lana de vidrio de alta resistencia + piso en tejas de ladrillos refractario c/2 rejillas en acero galvanizado reforzado.

Bisagras de puerta de cámara de cocción embutidas reforzadas.

Pirometro de temperatura de primera calidad.

Patas reforzadas en acero, regulables en altura.

CONSUMOS DE GAS EN KCAL/HS

1 HORNALLAS CHICAS	3.500 kcal/hs
2 HORNALLAS MEDIANA	4.500 kcal/hs
1 HORNALLAS GRANDE	5.500 kcal/hs
1 QUEMADOR PLANCHA	5.000 kcal/hs
QUEMADOR HORNO	6.600 kcal/hs

CONSUMO TOTAL 29.600 kcal/hs

DIMENSIONES GABINETE

ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
1070 mm	960 mm	810 mm

DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN

ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
750 mm	350 mm	650 mm

OPCIONALES NO INCLUIDOS: MECHEROS ESTRELLAS (consultar costo)





Cocina Industrial 6 Hornallas - Línea Super



CARACTERÍSTICAS

Cocina industrial Profesional Línea Super

Equipada con 6 M de alta recuperación con rejillas en fundición pesadas.

Gabinete exterior construido en acero 1 mm 430 esmerilado. Incluye colector de grasa para plancha.

Camara de cocción con paredes enlazados y aisladas en lana de vidrio de alta resistencia + piso en tejas de ladrillos refractario c/2 rejillas en acero galvanizado reforzado.

Bisagras de puerta de cámara de cocción embutidas reforzadas.

Pirometro de temperatura de primera calidad.

Patas reforzadas en acero, regulables en altura.

CONSUMOS DE GAS EN KCAL/HS

2 HORNALLAS CHICAS	3.500 kcal/hs
2 HORNALLAS MEDIANA	4.500 kcal/hs
2 HORNALLAS GRANDE	5.500 kcal/hs
QUEMADOR HORNO	6.600 kcal/hs
CONSUMO TOTAL	33.600 kcal/hs

DIMENSIONES GABINETE

ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
1070 mm	850 mm	810 mm

DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN

ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
750 mm	350 mm	650 mm

OPCIONALES NO INCLUIDOS: MECHEROS ESTRELLAS (consultar costo)





Horno Pastelero 12 Moldes



CARACTERÍSTICAS

Dimensiones cámara de cocción: 725 frente x 320 alto x 740 profundidad.

Cámara de cocción con ladrillos refractarios en bóveda

Exterior de acero inoxidable 430 esmerilado

De 12 moldes

Características Constructivas: Aislación con lana de vidrio.

Perillas de baquelita. Tejuelas 1/2" refractarias. Pirómetro de 1° calidad

CONSUMOS DE GAS EN KCAL/HS

5 QUEMADORES 3.000 kcal/hs

CONSUMO TOTAL 15.000 kcal/hs

DIMENSIONES GABINETE

ANCHO	ALTO	PROFUNDIDAD
1050 mm	630 mm	810 mm





Dpto. Comercial: info@cfgrefrigeracion.com.ar
Dpto. de Ventas: ventas@cfgrefrigeracion.com.ar
Dpto. de Administracion: administracion@cfgrefrigeracion.com.ar
www.cfgrefrigeracion.com.ar
www.cfgequipamiento.com.ar
Condarco 1386, Capital Federal, Argentina.

(011) 4582-2669
(011) 4582-5565
15-2653-1038
225*2380

