








Cocina KUMA



- Frente Acero Inoxidable
- Mecheros de aluminio
- Puerta Vidrio y Ciega
- Laterales pre-pintados
- Rejas vitrificadas livianas
- Ladrillos refractarios

| | | | |
|-------------------|---|---|---|
| Modelo 550 | Cod.: 18099 (Pta. Ciega) \$ 410.700 + I.V.A. | Cod.: 18090 (Pta. Visor) \$ 410.700 + I.V.A. |     |
| Modelo 820 | Cod.: 18079 (Pta. Ciega) \$ 525.020 + I.V.A. | Cod.: 18069 (Pta. Visor) \$ 525.020 + I.V.A. |     |

Una alternativa económica diseñada para mayoristas que buscan maximizar la relación calidad-precio en cocinas. Este modelo económico ofrece eficiencia sin sacrificar la excelencia, proporcionando una solución rentable para aquellos que desean ampliar su oferta sin comprometer la calidad.



Cocina KUMA Multigrill

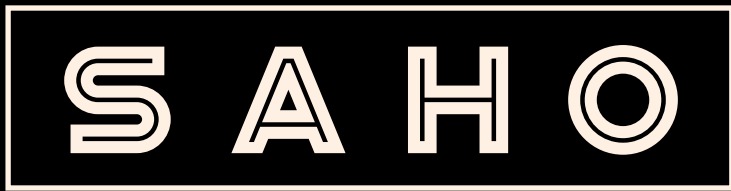


- Frente de acero inoxidable
- Mecheros de aluminio
- Puerta Vidrio y Ciega
- Plancha enlozada
- Carlitero
- Ladrillos refractarios

| | | | | | | | |
|----------------------------|---|---|--|--|--|--|-----------------------------|
| Modelo 550 | Cod.: 18382 (Pta. Ciega) \$ 408.160 + I.V.A. | Cod.: 18381 (Pta. Visor) \$ 408.160 + I.V.A. | | | | | 85cm 55cm 62cm 2h + Plancha |
| Modelo 820 | Cod.: 18383 (Pta. Ciega) \$ 556.300 + I.V.A. | Cod.: 18380 (Pta. Visor) \$ 556.300 + I.V.A. | | | | | 85cm 82cm 62cm 4h + Plancha |
| Tapa Plancha Jitaku | Cod.: 307002 \$ 10.360 + I.V.A. | | | | | | |

Una experiencia culinaria completa. Con hornalla y plancha integrada, perfecta para sellar carnes y vegetales, un carlintero ideal para obtener ese dorado crujiente sumado a un horno espacioso que garantiza una cocción uniforme, la KUMA Multigrill transforma la forma de cocinar.









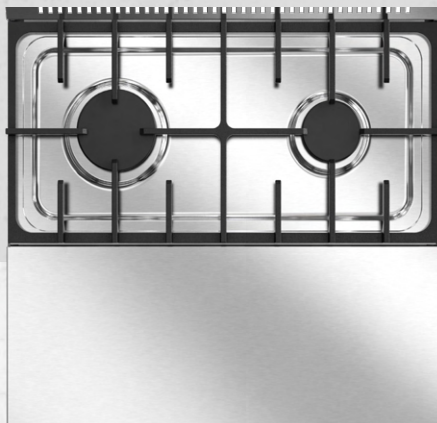
Cocina KUMA 2 hornallas

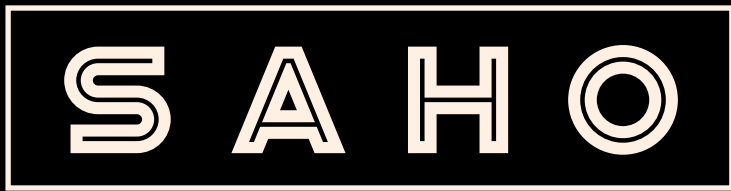


- Frente Acero Inoxidable
- Mecheros de aluminio
- Puerta Vidrio y Ciega
- Amplia área de trabajo
- 2 hornallas
- Ladrillos refractarios

| | | | | | | |
|---------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---|---|---|---|
| Modelo | Cod.: 18099-2 (Pta. Ciega) | Cod.: 18090-2 (Pta. Visor) |  |  |  |  |
| 550 | \$ 373.480 + I.V.A. | \$ 373.480 + I.V.A. | 85cm | 55cm | 62cm | 2h + Mesada |

Esta cocina está diseñada para aquellos que valoran un espacio de trabajo amplio y eficiente. Su superficie de acero inoxidable no solo garantiza durabilidad, sino que también aporta un toque moderno al ambiente. Sus dos hornallas están estratégicamente diseñadas para maximizar el rendimiento, ofreciendo la misma capacidad de horno que cocinas con más hornallas pero optimizando el espacio. *Tabla de madera opcional: **consultar vendedor**





Horno KUMA



- 8.944 Kcal/h
- Bisagras reforzadas
- Rejas estantes zincadas
- Bastidores de 4 Posiciones (zincados)
- Techo de chapa pre-pintada
- Manija metálica

| | | | | |
|----------------------------|--|--|--|--|
| Modelo H6 | Cod.: 108038 \$ 314.950 + I.V.A. |  64cm |  82cm |  54cm |
|----------------------------|--|--|--|--|







El horno KUMA es la opción superior en la categoría de primer precios. Esto se debe no solo a sus destacadas características y rendimiento superior frente a los usuarios más exigentes, sino también a su calidad de construcción y materiales que garantizan un mantenimiento sencillo y una vida útil prolongada.



Horno OKASHI



- Válvula de seguridad
- Frente de Acero inoxidable
- Laterales de chapa pre pintada
- 13.140 Kcal/h
- Piso ladrillo refractario
- Pirómetro

| | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|---|
| Modelo H6 | Cod.: 108028 \$ 382.020 + I.V.A |  56cm |  93cm |  52cm |
| Modelo H12 | Cod.: 108027 \$ 485.350 + I.V.A |  56cm |  93cm |  81cm |

Los Hornos Okashi son equipos de alto rendimiento, diseñados para operar de manera óptima en producciones de gran escala y bajo altas exigencias. Esto es posible gracias a su sistema de calor envolvente, que junto con la circulación interna de aire, asegura una cocción uniforme en todo momento.

