

FICHA TÉCNICA DE COCINA

MODELOS: PARA LABORATORIO Y USO INDUSTRIAL

1. DESCRIPCIÓN:

Las cocinas de hornillas para laboratorio o uso industrial son equipos diseñados para calentar recipientes, preparar mezclas o realizar procesos de calentamiento durante ensayos y trabajos de laboratorio.

Están disponibles en versiones a gas y eléctricas, con diferentes configuraciones de hornillas que permiten adaptarse a distintos requerimientos de trabajo. Las cocinas a gas están diseñadas con quemadores resistentes y parrillas metálicas, mientras que las cocinas eléctricas utilizan resistencias eléctricas para generar calor de forma controlada.

Estos equipos se utilizan comúnmente en laboratorios de materiales, suelos, química, talleres y áreas de preparación de muestras, permitiendo realizar calentamientos de manera eficiente y segura

2. CARACTERÍSTICAS

- Equipos disponibles en versiones a gas y eléctricas
- Diferentes configuraciones de 1, 2, 3 y 4 hornillas.
- Estructura resistente para uso continuo en laboratorio o industria.
- Parrillas metálicas para soporte de recipientes.
- Diseño práctico para calentamiento de muestras o preparación de materiales.

3. USO/APLICACIONES:

- Calentamiento de recipientes o soluciones en laboratorio
- Preparación de mezclas o materiales de ensayo.
- Procesos de evaporación o calentamiento controlado.
- Uso en laboratorios de suelos, materiales, química y áreas de preparación de muestras.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

PARÁMETRO	PYS612	PYS613	PYS614	PYS612-1	PYS612-2
Tipo de equipo	Cocina a gas	Cocina a gas	Cocina industrial a gas	Cocina eléctrica	Cocina eléctrica
Número de hornillas	2	3	4	2	1
Tipo de calentamiento	Gas	Gas	Gas	Eléctrico	Eléctrico
Tipo de quemador	Estándar	Estándar	Quemador N°7	Resistencia eléctrica	Resistencia eléctrica
Parrilla	Metálica	Metálica	Parrilla 5/8	Metálica	Metálica
Altura	—	—	67 cm	—	—
Accesorios incluidos	—	—	Balón y válvula	—	—

5. IMÁGEN REFERENCIAL:



PYS613	
PYS614	
PYS612-1	
PYS612-2	

Pys

EQUIPOS