ANAFE 2 PLATOS BAJO

43x43 cm

Codigo: 6EA32

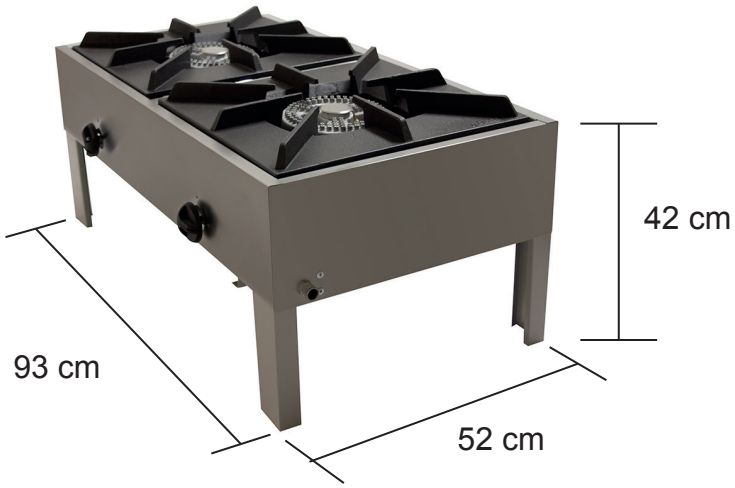
Características del artefacto

- Construido en un conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno.
- Plato de fierro fundido tratado con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio de 180 mm. de diámetro, comandados por llaves de 3 posiciones con dispositivo de seguridad.
- Bandeja de rebalse en acero esmaltado al horno.
- Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

Construido en conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno con frente de acero inoxidable. Las patas del anafe son plegadas en ángulo para obtener mayor estabilidad.
Platos de fierro fundido resistente a altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio con un diámetro de 180 mm. Además de poseer llave de mando con 3 posiciones.
Son utilizados principalmente en restaurantes y casinos. En los cuales sirve para calentar grandes ollas o recipientes en una menor cantidad de tiempo, además son movibles y transportables, los que lo hacen muy útil en lugares abiertos.

Datos Técnicos

Consumo térmico nominal (kw)	30
Consumo término GN (m3/hr)	1,242
Peso (kg)	25
Dimensiones	
Frente	93 cm
Profundidad	52 cm
Altura	42 cm




Quemador
18 cm


Parrilla
43x43 cm


Perilla


Conexión
1/2 HE

★ Tradición Calidad Innovación

www.maigas.cl

ISO 9001 Calidad ISO 45001 Seguridad ISO 14001 Medio Ambiente

1 AÑO GARANTÍA

SEC 0000000494172