ANAFE 2 PLATOS ALTO

30x30 cm

Codigo: 6EA39

Características del artefacto

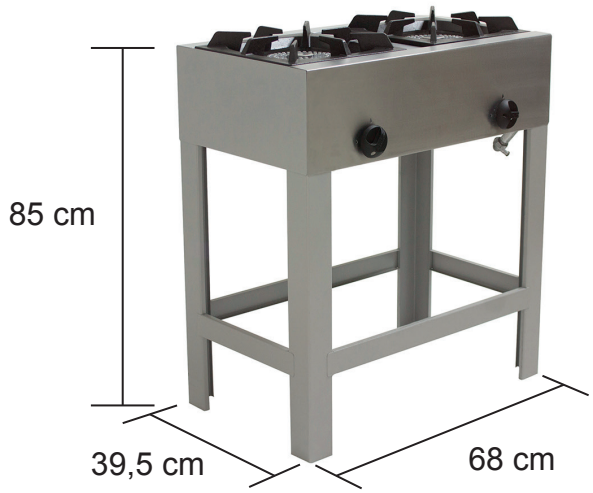
- Construido en un conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno.
- Plato de fierro fundido tratado con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio de 140 mm comandados por llaves de 3 posiciones con dispositivo de seguridad.
- Bandeja de rebalse en acero 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 . 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 de 140 mm. Además posee 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)	9,5
Consumo término GN (m3/hr)	0,88
Peso (kg)	19
Dimensiones	
Frente	68 cm
Profundidad	39,5 cm
Altura	85 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 0000000503488