

ANAFE 6 PLATOS

2 de 350x350 mm + Churrasquera



6EA9 GLP
6EA10 GN

Construido íntegramente en acero inoxidable. Posee patas tubulares. Platos de fierro fundido resistente a altas temperaturas y 6 quemadores industriales de aluminio de 140 mm. Además posee llaves de mando con 3 posiciones.

Son utilizados principalmente en restaurantes, casinos y hoteles. En los cuales sirven para cocinar y calentar ollas o recipientes de grandes dimensiones.

Plancha churrasquera de 350x770 mm en acero inoxidable



CARACTERÍSTICAS

- Válvula de control de gas italiana con dispositivo de seguridad
- 7 llaves de mando con 3 posiciones
- Patines regulables en altura
- Color silver

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (KW)	39
Consumo término GLP (Kg/h)	2,842
Consumo térmico GN (m ³ /h)	3,606
Peso (kg)	115

DIMENSIONES

Alto (mm)	850
Ancho (mm)	1720
Profundidad (mm)	930

DIMENSIONES

