



LÍNEA COCCIÓN ANAFE 8 PARRILLAS 35 X 35 CM GN

Código: 6EA20



Construido íntegramente en acero inoxidable, este equipo ofrece alta resistencia y durabilidad para uso profesional. Incorpora parrillas de fierro fundido resistentes a altas temperaturas, quemadores industriales de aluminio de 180 mm con llaves de 3 posiciones y dispositivo de seguridad, además de platos y bandeja de rebalse en acero inoxidable para facilitar la limpieza.

Sus patas tubulares brindan gran estabilidad y el equipo cuenta con certificación conforme a la normativa vigente.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción íntegra en acero inoxidable de alta resistencia.
- Parrillas de fierro fundido de 35 x 35.
- Quemadores industriales de aluminio de 18 cm de diámetro y alto rendimiento.
- Llaves de gas con control de 3 posiciones y dispositivo de seguridad.
- Patas tubulares de acero inoxidable.
- Superficie de fácil limpieza, ideal para uso intensivo.
- Diseñado para restaurantes, hoteles, casinos y cocinas industriales.
- Plancha churrasquera de fierro fundido de 35 x 77 cm.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia total	43 Kw
Consumo GN	3,98 m3/hr.
Número de platos	8
Peso aproximado	103 kg
Dimensiones quemador	18 cm
Dimensiones parrilla	35x35 cm
Dimensiones equipo	172 x 93 x 85 cm

