



LÍNEA COCCIÓN ANAFE 8 PARRILLAS 43 X 43CM GN

Código: 6EA24



Construidos íntegramente en acero inoxidable. Platos de hierro fundido tratados con pintura resistente a altas temperaturas. Quemadores industriales de aluminio de 140 mm. de diámetro, comandado por llave de 3 posiciones con dispositivo de seguridad. Platos y bandejas de acero inoxidable. Patas de acero inoxidable tubular. Plancha churrasquera de hierro fundido de 22 x 61 Cm.

Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción íntegra en acero inoxidable de alta resistencia.
- Parrillas de hierro fundido de 43 X 43
- 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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia total	51 Kw
Consumo GN	4,726 m3/hr.
Número de platos	8
Peso aproximado	103 kg
Dimensiones quemador	18 cm
Dimensiones parrilla	35x35 cm
Dimensiones equipo	205 x 110 x 85 cm

