

ANAFE 6 PLATOS

430x430 mm.



6EA11 GLP
6EA12 GN

Construido integralmente en acero inoxidable. Posee patas tubulares.

Platos de fierro fundido resistente a altas temperaturas y 6 quemadores industriales de aluminio de 180 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.



CARACTERÍSTICAS

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (Kw)	38,5
Consumo término GLP (kg/hr)	2,806
Consumo térmico GN (m ³ /hr)	3,56
Peso (kg)	105

DIMENSIONES

Alto (mm)	850
Ancho (mm)	1550
Profundidad (mm)	1100

