

# ANAFE 2 PLATOS ALTOS

Doble quemador tipo wok



6EA28 GLP  
6EA124 GN

Construido en conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno con frente de acero inoxidable. Las patas del anafe son plegadas en ángulo para obtener mayor estabilidad.

Platos de hierro fundido resistente a altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio con un diámetro de 180 y 310 mm. Además posee llaves 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 móviles y transportables, los que lo hacen muy útil en lugares abiertos.



## CARACTERÍSTICAS

Color Silver.  
4 llaves de 3 posiciones.  
Termocupla de seguridad.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (kw)	30
Consumo término GLP (kg/hr)	2,186
Consumo térmico GN (m <sup>3</sup> /hr)	2,774
Peso (kg)	40

## DIMENSIONES

Alto (mm)	880
Ancho (mm)	945
Profundidad (mm)	510

