

# 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 |

