

ANAFE 4 PLATOS

300x300 mm. + Churrasquera



6EA3 GLP
6EA4 GN

Construido íntegramente en acero inoxidable. Posee patas tubulares. Platos de hierro fundido resistente a altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio con un diámetro de 140 mm. Además de poseer llave de mando con 3 posiciones.

Trae incluida una plancha lisa de acero inoxidable de 610 x 220 x 30 mm. la cual otorga un servicio más completo, aumentando las opciones de alimentos a preparar y reduciendo espacios al ser incorporada.

Son utilizados principalmente en restaurantes, casinos y hoteles. En los cuales sirven para cocinar y calentar ollas o recipientes.



CARACTERÍSTICAS

- 5 Llaves de 3 posiciones
- Termocupla de seguridad
- Incluye una plancha lisa de acero inoxidable
- Patines regulables en altura
- Color Gris

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (Kw)	23
Consumo término GLP (kg/hr)	1,676
Consumo térmico GN (m ³ /hr)	2,127
Peso (kg)	47

DIMENSIONES

Dimensiones (mm) 875 x 820 x 755

