

ANAFE 2 PLATOS BAJOS

430 x 430 mm.



6EA32 GLP
6EA33 GN

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

Parrillas de fierro fundido resistente a altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio con un diámetro de 180 mm. Además posee llave 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)	12
Consumo término GLP (Kg/h)	0,875
Consumo térmico GN (m ³ /h)	1,11
Peso (kg)	25

DIMENSIONES

Alto (mm)	420
Ancho (mm)	930
Profundidad (mm)	520

