

ANAFE 1 PLATO ALTO

Doble quemador tipo wok



6EA34 GLP
6EA35 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 de poseer 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.
2 llaves de 3 posiciones.
Termocupla de seguridad.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (KW)	15,5
Consumo término GLP (Kg/h)	1,130
Consumo térmico GN (m ³ /h)	1,43
Peso (kg)	20

DIMENSIONES

Alto (mm)	870
Ancho (mm)	520
Profundidad (mm)	520

