

# ANAFE 2 PLATOS ALTOS

300 x 300 mm.



6EA38 GLP  
6EA39 GN

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

Parrillas de hierro fundido resistente a altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio con un diámetro de 140 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 movibles 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)	9,5
Consumo término GLP (kg/hr)	0,692
Consumo térmico GN (m <sup>3</sup> /hr)	0,88
Peso (kg)	19

## DIMENSIONES

Alto (mm)	850
Ancho (mm)	680
Profundidad (mm)	395

