

# ANAFE 2 PLATOS ALTO

## DOBLE QUEMADOR

Codigo: 6EA28



### Características del artefacto

- Construido en un conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno.
- Plato de hierro fundido tratado con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio de 180 mm. y 310 mm. de diámetro, comandados por llaves de 3 posiciones.
- Bandeja de rebalse en acero esmaltado al horno.
- Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

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.

### Datos Técnicos

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Consumo térmico nominal (kw) | 30    |
| Consumo término GLP (kg/hr)  | 2,186 |
| Peso (kg)                    | 40    |

#### Dimensiones

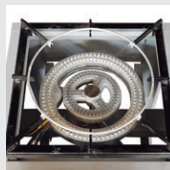
|             |        |
|-------------|--------|
| Frente      | 104 cm |
| Profundidad | 52 cm  |
| Altura      | 85 cm  |



Quemador  
18 cm



Quemador  
32 cm



Parrilla  
43x43 cm



Perilla

★ Tradición    🏆 Calidad    💡 Innovación

[www.maigas.cl](http://www.maigas.cl)

