

ANAFE 1 PLATO ALTO

DOBLE QUEMADOR

Codigo: 6EA35



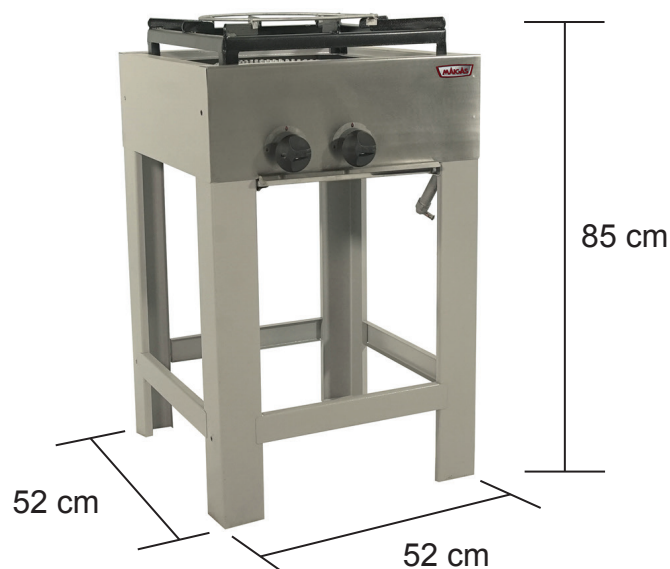
Características del artefacto

- 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 con dispositivo de seguridad.
- 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 movibles y transportables, los que lo hacen muy útil en lugares abiertos.



Datos Técnicos

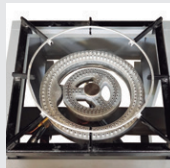
Consumo térmico nominal (kw)	15,5
Consumo término GN (m3/hr)	1,43
Peso (kg)	20
Dimensiones	
Frente	52 cm
Profundidad	52 cm
Altura	85 cm



Quemador
18 cm



Quemador
32 cm



Parrilla
43x43 cm



Perilla

★ Tradición 🏆 Calidad 💡 Innovación

www.maigas.cl

