



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**MAIGAS**

## ANAFE 2 PLATOS 30X30 CMS. MAIGAS

CODIGO: 1835

- Construidos en una combinación en acero esmaltado al horno y acero inoxidable.
- Parrillas de hierro fundido tratada con pintura resistente a altas temperaturas, diseñadas para sostener las ollas sin interrumpir la transmisión del calor.
- Quemadores industriales de aluminio o acero, según el modelo, comandados por válvulas de regulación de llama con 3 posiciones.
- Platos de rebalse en acero enlozado.
- Patas de acero inoxidable tubular.
- Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

---

Categorías: [Anafes Industriales](#)

- Construidos en una combinación en acero esmaltado al horno y acero inoxidable.
- Parrillas de hierro fundido tratada con pintura resistente a altas temperaturas, diseñadas para sostener las ollas sin interrumpir la transmisión del calor.
- Quemadores industriales de aluminio o acero, según el modelo, comandados por válvulas de regulación de llama con 3 posiciones.
- Platos de rebalse en acero enlozado.
- Patas de acero inoxidable tubular.
- Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441 +56 22 531 8292**



**Maquinaria Gastronómica**

Franklin 1030 • Santiago



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: 6EA38

Dimensiones (mm): 680x390x780

Diámetro quemador: 14 cms

Nº platos: 2

Medidas parrilla: 30x30 cms

Consumo: 11 kw

Peso aprox.: 23 kg



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

**+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958**  
**+56 22 544 0441 +56 22 531 8292**