



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



MAIGAS

ANAFE 2 PLATOS 43X43 CMS. MAIGAS

CODIGO: 1837

- Construidos en una combinación en acero esmaltado al horno y acero inoxidable.
- Platos de hierro fundido tratados con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio de 180 mm. de diámetro, comandados por llaves de 3 posiciones con dispositivo de seguridad.
- Platos de rebalse en acero esmaltado al horno.
- 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.
- Platos de hierro fundido tratados con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio de 180 mm. de diámetro, comandados por llaves de 3 posiciones con dispositivo de seguridad.
- Platos de rebalse en acero esmaltado al horno.
- Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

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

Nº de platos: 2

Medidas de parrillas: 43x43 cms.

Diámetro quemador: 180 mm.

Dimensiones: 903x520x850 cms.

Peso aprox.: 40 Kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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