



MAIGAS

ANAFE 2 PLATOS BAJO 43X43CMS. MAIGAS

- Construido en acero inoxidable y acero esmaltado al horno con frente de acero inoxidable.
- Las patas del anafe son plegadas en ángulo para obtener mayor estabilidad.
- Parrillas de fierro fundido resistente a altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio con un diámetro de 180 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.

CÓDIGO: N / A

Categorías: [Anafes Industriales](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: 6EA32 GLP - 6EA33 GN

Consumo térmico nominal (kw) 13

Consumo término GLP (kg/hr) 0,947

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



Consumo térmico GN (m³/hr) 1,242

Alto (mm) 420

Ancho (mm) 930

Profundidad (mm) 520

Peso (kg) 25

Color Silver.

2 llaves de 3 posiciones

Termocupla de seguridad.

[maxbutton id="1"

url="https://comercialfranklin.cl/br-contenido/uploads/2019/07/Anafe-2-Platos-Bajo-430-x-430-mm_6E
A32-1.pdf"]



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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