



**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](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



Consumo térmico GN (m<sup>3</sup>/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