



**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.

**[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