



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



MAIGAS

ANAFE 2 PLATOS BAJO 43X43CMS. MAIGAS

CODIGO: 651

- 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 móviles y transportables, los que lo hacen muy útil en lugares abiertos.

Categorías: [Anafes Industriales](#)

- 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 móviles y transportables, los que lo hacen muy útil

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



en lugares abiertos.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: 6EA32 GLP - 6EA33 GN

Consumo térmico nominal (kw) 13

Consumo término GLP (kg/hr) 0,947

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.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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