



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



MAIGAS

ANAFE 4 PLATOS 43X43 CMS. ALTO MAIGAS

CODIGO: 1713

- Construidos íntegramente en acero inoxidable.
- Platos de fierro fundido tratados con pintura resistente a altas temperaturas, diseñadas para sostener las ollas sin interrumpir la transmisión del calor.
- Quemadores industriales de aluminio de 180 mm de diámetro, comandados por llaves de 3 posiciones con dispositivo de seguridad.
- Platos y bandeja de rebalse en acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable tubular.
- Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

Categorías: [Anafes Industriales](#)

- Construidos íntegramente en acero inoxidable.
- Platos de fierro fundido tratados con pintura resistente a altas temperaturas, diseñadas para sostener las ollas sin interrumpir la transmisión del calor.
- Quemadores industriales de aluminio de 180 mm de diámetro, comandados por llaves de 3 posiciones con dispositivo de seguridad.
- Platos y bandeja de rebalse en acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable tubular.
- 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

Código 6EA97 (GLP)

Medida de Parrilla 430 x 430 mm.

Diámetro Quemador 180 mm.

Dimensiones 1050 x 1100 x 850 mm.

C. Térmico nominal 28 Kw.

C. Nominal GLP 2,041 Kg/H.

C. Nominal GN 2,59 m3/H.

Peso Aproximado 85 Kg.

GALERÍA DE IMÁGENES



MAIGAS

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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