



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



MAIGAS

ANAFE 4 PLATOS CHURRASQUERA MAIGAS

CODIGO: 442

- Construidos en una combinación en acero esmaltado al horno y acero inoxidable calidad AISI 430.
- Parrillas de fierro fundido tratada con pintura resistente a altas temperaturas, diseñadas para sostener las ollas sin interrumpir la transmisión del calor.
- Quemadores industriales de aluminio o acero, según el modelo, comandados por válvulas de regulación de llama con 3 posiciones.
- Platos de rebalse en acero enlozado.
- Patas de acero inoxidable tubular.
- Plancha churrasquera de fierro fundido.

Categorías: [Anafes Industriales](#)

- Construidos en una combinación en acero esmaltado al horno y acero inoxidable calidad AISI 430.
- Parrillas de fierro fundido tratada con pintura resistente a altas temperaturas, diseñadas para sostener las ollas sin interrumpir la transmisión del calor.
- Quemadores industriales de aluminio o acero, según el modelo, comandados por válvulas de regulación de llama con 3 posiciones.
- Platos de rebalse en acero enlozado.
- Patas de acero inoxidable tubular.
- Plancha churrasquera de fierro fundido.



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

Modelo: 6EA3

Consumo térmico: 23,0 KW.

Consumo Gas: 1676 Kg/h

Diámetro Quemador : 2x12cms-2x14cms

Nº de quemadores: 4

Medida Parrilla: 61 x 22 cm

Dimensiones: 83,5 x 73 x85 cm

Peso: 55 Kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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