



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



MAIGAS

ANAFE 4 PLATOS MAIGAS

CODIGO: 1627

- 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.

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.



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: 6EA2 (GN)

N° de platos: 4

Medidas de parrilla: 30x30 cms.

Diámetro de quemador: 14 cms.

Dimensiones: 64x73x85 cms.

Peso aprox.: 22 Kg.

Consumo: 1,312KG/H.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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