



**MAIGAS**

## ANAFE 4 PLATOS MAIGAS

- Construidos en una combinación en acero esmaltado al horno y acero inoxidable calidad AISI 430.
- Parrillas de hierro 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.

---

**CÓDIGO:** 1627

**Categorías:** [Anafes Industriales](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: 6EA2 (GN)

N° de platos: 4

Medidas de parrilla: 30x30 cms.

Diámetro de quemador: 14 cms.

Dimensiones: 64x73x85 cms.

Peso aprox.: 22 Kg.



[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: 1,312KG/H.



**[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