



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**MAIGAS**

## ANAFE 5 PLATOS, 3 DE 27X27 Y 2 DE 43X43 CMS.

CODIGO: 1605

- Construidos íntegramente en acero inoxidable.
- Parrillas de fierro fundido tratados con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio 140 mm. y 2 de 180 mm. de diámetro comandados por llave de 3 posiciones con dispositivo de seguridad.
- Platos 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.
- Parrillas de fierro fundido tratados con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio 140 mm. y 2 de 180 mm. de diámetro comandados por llave de 3 posiciones con dispositivo de seguridad.
- Platos de rebalse en acero inoxidable.
- Patas de acero inoxidable tubular.
- Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

[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



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo 6EA98 (GLP)

Medida de Parrilla 3 de 270 x 270 mm. + 2 de 430 x 430 mm.

Diámetro Quemador 3 de 140 mm. + 2 de 180 mm.

Dimensiones 950 x 850 x 850 cm.

C. Térmico nominal 26 Kw.

C. Nominal GLP 1,895 Kg/H.

C. Nominal GN 2,404 m3/H.

Peso Aproximado 60 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