



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



ANAFE 6 PLATOS 35X35 CMS. MAIGAS

CODIGO: 2200



MAIGAS

- Construidos en una combinación en acero esmaltado al horno y acero inoxidable.
- 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.
- Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

Categorías: [Anafes Industriales](#)

- Construidos en una combinación en acero esmaltado al horno y acero inoxidable.
- 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.
- 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

Modelo: 6EA7

Dimensiones (mm): 1300x930x850

Dim. Parrilla: 35x35 cms

Nº platos: 6

Diámetro quemador: 18 cms

Consumo: 36,5 kw

Peso aprox.: 75 kg

GALERÍA DE IMÁGENES



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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

