



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**MAIGAS**

## ANAFE 6 PLATOS 43X43 CMS. MAIGAS

CODIGO: 2618

- 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](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: 6EA11

Dimensiones (mm): 1540x1090x850

Dim. Parrilla: 43x43 cms

Nº platos: 6

Diámetro quemador: 18 cms

Consumo: 38,5 kw

Peso aprox.: 85 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**