



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**MAIGAS**

## ANAFE 6 PLATOS CON CHURRASQUERA MAIGAS

CODIGO: 1693

- 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.
- Plancha churrasquera de hierro fundido.

---

Categorías: [Anafes Industriales](#)

- 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.
- Plancha churrasquera de hierro fundido.

[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: 6EA17

Dimensiones: 123.5X73X85 cms

Nº Quemadores: 6

Medidas Churrasquera: 61x22 cms

Potencia Térmica: 32 kw

Consumo Gas: 2.332 kg/h

Peso Neto (Kg.): 70 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**