



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**MAIGAS**

## ANAFE 8 PLATOS 35X35 CMS. MAIGAS

CODIGO: 2297

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

---

Categorías: [Anafes Industriales](#)

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

[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: 6EA19-GLP

N° de platos: 8

Medidas de parrilla: 35x35 cms.

Diámetro de quemador: 18 cms.

Dimensiones: 172x93x85 cms.

Consumo: 3,716KG/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**