



COCINA ANAFE 1 PLATO BAJO 49×49 CM. CERTIFICADO COUSIÑO

CODIGO: 7630

- **Diseño compacto y profesional:** Ideal para optimizar espacios sin sacrificar potencia, especialmente en restaurantes, casinos, locales de comida rápida, food trucks y servicios gastronómicos de alta exigencia.
- **Fabricación resistente:** Mueble completo y perfiles fabricados en **acero inoxidable esmerilado**, ofreciendo gran durabilidad, higiene, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.
- **Parrilla de alta resistencia:** Incorpora una robusta parrilla de **fierro fundido de 49 × 49 cm**, diseñada para soportar ollas, fondos y utensilios de gran tamaño.
- **Alta potencia:** Equipado con quemadores de fierro fundido de **32 cm y 20 cm**, con una potencia total de **14,0 kW**, proporcionando un calentamiento rápido y una distribución uniforme del calor.
- **Seguridad certificada:** Cuenta con **llave de gas italiana de 3 posiciones** y **sensor de seguridad con termocupla total**, brindando mayor protección durante la operación.
- **Componentes de calidad:** Incluye perillas de control de aluminio color negro, **inyectores industriales de bronce** y cañerías de gas fabricadas en **cobre recocido**, garantizando resistencia y una larga vida útil.



- **Rendimiento continuo:** Diseñado para responder de manera estable y eficiente durante jornadas de trabajo intensivas y de alta demanda.
- **Certificación SEC:** Producto certificado por la **SEC**, cumpliendo con las exigencias técnicas para instalaciones comerciales y las normativas nacionales vigentes.

Categorías: Anafes Industriales, RECIÉN LLEGADOS

- **Diseño compacto y profesional:** Ideal para optimizar espacios sin sacrificar potencia, especialmente en restaurantes, casinos, locales de comida rápida, food trucks y servicios gastronómicos de alta exigencia.
- **Fabricación resistente:** Mueble completo y perfiles fabricados en **acero inoxidable esmerilado**, ofreciendo gran durabilidad, higiene, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza.
- **Parrilla de alta resistencia:** Incorpora una robusta parrilla de **fierro fundido de 49 × 49 cm**, diseñada para soportar ollas, fondos y utensilios de gran tamaño.
- **Alta potencia:** Equipado con quemadores de fierro fundido de **32 cm y 20 cm**, con una potencia total de **14,0 kW**, proporcionando un calentamiento rápido y una distribución uniforme del calor.
- **Seguridad certificada:** Cuenta con **llave de gas italiana de 3 posiciones** y **sensor de seguridad con termocupla total**, brindando mayor protección durante la operación.
- **Componentes de calidad:** Incluye perillas de control de aluminio color negro, **inyectores industriales de bronce** y cañerías de gas fabricadas en **cobre recocido**, garantizando resistencia y una larga vida útil.
- **Rendimiento continuo:** Diseñado para responder de manera estable y eficiente durante jornadas de trabajo intensivas y de alta demanda.
- **Certificación SEC:** Producto certificado por la **SEC**, cumpliendo con las exigencias técnicas para instalaciones comerciales y las normativas nacionales vigentes.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Peso aprox.: 18 kg.
Alimentación: Cañería ASTM de 1/2”
Quemadores en fierro fundido 32 cm y 20 cm: 2
Parrillas de fierro: 1 de 49×49 cm
Consumo: 1020 Kg x Hora
Potencia combustible: 14.0 kW
Gabinetes, tapas y rebalse: Acero inoxidable esmerilado
Perilla de control de gas: Aluminio color negro
Llave de gas: 3 posiciones certificadas, (origen italiano), importación propia
Sensor de seguridad: Termocupla total
Quemador fierro fundido: De alta resistencia
Inyectores: Industriales de bronce
Cañerías de gas: En cobre recocido

Dimensiones:
Alto: 50 cm aprox
Ancho: 56 cm aprox
Fondo: 72 cm aprox

GALERÍA DE IMÁGENES





