



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



COCINA ANAFE INDUSTRIAL 1 PLATO DOBLE QUEMADOR MAIGAS

CODIGO: N / A

- Construido en un conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno.
- Plato de fierro fundido tratado con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio de 180 mm. y 310 mm. de diámetro, comandados por llaves de 3 posiciones con dispositivo de seguridad.
- Bandeja de rebalse en acero esmaltado al horno.
- Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

Categorías: [Anafes Industriales](#)

- Construido en un conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno.
- Plato de fierro fundido tratado con pintura resistente a altas temperaturas.
- Quemadores industriales de aluminio de 180 mm. y 310 mm. de diámetro, comandados por llaves de 3 posiciones con dispositivo de seguridad.
- Bandeja de rebalse en acero esmaltado al horno.
- 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

Código: 6EA34 (GLP) – 6EA35 (GN)

Número de platos: 1

Medida de parrilla: 430 x 430 mm.

Dimensiones: 520 x 520 x 870 mm.

Díámetro de quemador: 1 de 180 mm + 1 de 310 mm.

C. Térmico nominal: 15,5 kW.

Consumo Térmico Nominal: 15,5 KW

C. Nominal GLP: 1,130 Kg/h

C. Nominal GN: 1,43 m³/h.

Peso aproximado: 20 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