

# ANAFE 1 PLATO ALTO

## DOBLE QUEMADOR

Codigo: 6EA34



### Características del artefacto

- Construido en un conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno.
- Plato de hierro 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.

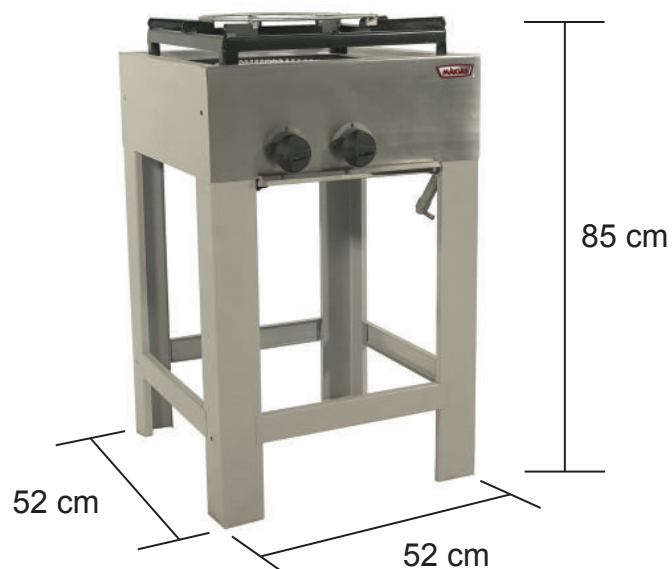
Construido en conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno con frente de acero inoxidable. Las patas del anafe son plegadas en ángulo para obtener mayor estabilidad.

Platos de hierro fundido resistente a altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio con un diámetro de 180 y 310 mm. Además de poseer llave de mando con 3 posiciones.

Son utilizados principalmente en restaurantes y casinos. En los cuales sirve para calentar grandes ollas o recipientes en una menor cantidad de tiempo, además son móviles y transportables, los que lo hacen muy útil en lugares abiertos.

### Datos Técnicos

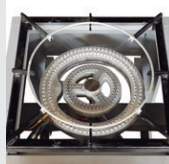
Consumo térmico nominal (kw)	15,5
Consumo término GLP (kg/hr)	1,130
Peso (kg)	20
<b>Dimensiones</b>	
Frente	52 cm
Profundidad	52 cm
Altura	85 cm



Quemador  
18 cm



Quemador  
32 cm



Parrilla  
43x43 cm



Perilla

★ Tradición    🏆 Calidad    💡 Innovación

[www.maigas.cl](http://www.maigas.cl)

