

ANAFE 1 PLATO ALTO

DOBLE QUEMADOR

Codigo: 6EA35



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.

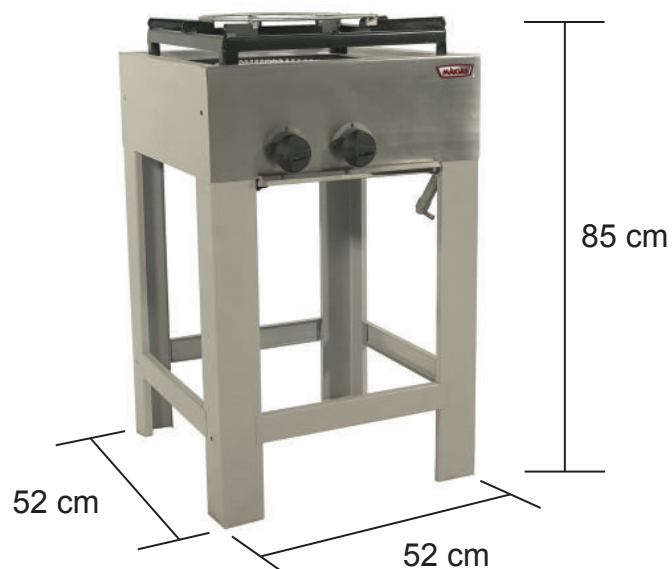
Construido en conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno con frente de acero inoxidable. Las patas del anafe son plegadas en ángulo para obtener mayor estabilidad.

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

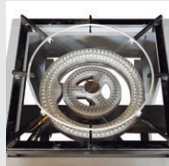
| | |
|------------------------------|-------|
| Consumo térmico nominal (kw) | 15,5 |
| Consumo término GN (m3/hr) | 1,43 |
| Peso (kg) | 20 |
| Dimensiones | |
| Frente | 52 cm |
| Profundidad | 52 cm |
| Altura | 85 cm |



Quemador
18 cm



Quemador
32 cm



Parrilla
43x43 cm



Perilla

★ Tradición 🏆 Calidad 💡 Innovación

www.maigas.cl

