

# ANAFE 2 PLATOS ALTO

30x30 cm

Codigo: 6EA38



## 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 140 mm 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.

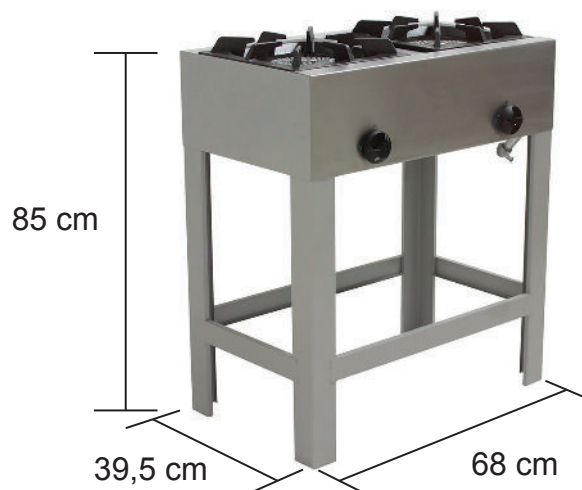
Construido en conjunto de acero inoxidable y acero esmaltado al horno. Las patas del anafe son plegadas en ángulo para obtener mayor estabilidad.

Platos de hierro fundido resistente a altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio de 140 mm. Además posee 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)	9,5
Consumo término GLP (kg/hr)	0,692
Peso (kg)	19
<b>Dimensiones</b>	
Frente	68 cm
Profundidad	39,5 cm
Altura	85 cm



Quemador  
18 cm



Parrilla  
43x43 cm



Perilla



Conexión  
1/2 HE

★ Tradición    🏆 Calidad    💡 Innovación

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

