

ANAFE 6 PLATOS

350x350 mm.



6EA7 GLP
6EA8 GN

Construido íntegramente en acero inoxidable. Posee patas tubulares.

Platos de fierro fundido resistente a altas temperaturas y 6 quemadores industriales de aluminio de 180 mm. Además posee llaves de mando con 3 posiciones.

Son utilizados principalmente en restaurantes, casinos y hoteles. En los cuales sirven para cocinar y calentar ollas o recipientes de grandes dimensiones.



CARACTERÍSTICAS

- 5 Llaves de 3 posiciones
- Termocupla de seguridad
- Incluye una plancha lisa de acero inoxidable
- Patines regulables en altura
- Color Gris

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (KW)	30
Consumo término GLP (Kg/h)	2,186
Consumo térmico GN (m ³ /h)	2,77
Peso (kg)	81

DIMENSIONES

Alto (mm)	850
Ancho (mm)	1310
Profundidad (mm)	930

