ANAFE 4 PLATOS
430 x 430 mm.

MAIGAS

6EA97 GLP
6EA96 GN

Construido integramente en acero inoxidable. Posee patas tubulares.
Platos de fierro fundido resistente a altas temperaturas y quemadores industriales de aluminio con un diámetro de 180 mm. Además de posee llave 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

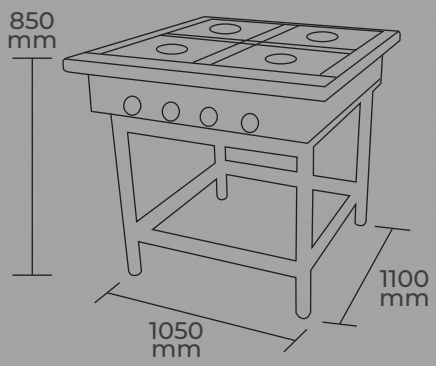
Color silver
Válvula de control de gas italiana con dispositivo de seguridad
4 llaves de mando con 3 posiciones
Patines regulables en altura

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (KW)	25,5
Consumo término GLP (Kg/h)	1,86
Consumo térmico GN (m³/h)	2,36
Peso (kg)	85

DIMENSIONES

Alto (mm)	850
Ancho (mm)	1050
Profundidad (mm)	1100



SEC 0000000494493

1 AÑO GARANTÍA