

ANAFE 5 PLATOS

2 de 430x430 mm y 3 de 270x270 mm.



6EA98 GLP
6EA120 GN

Construido íntegramente en acero inoxidable.
Posee patas tubulares.

Platos de fierro fundido resistente a altas temperaturas y 5 quemadores industriales de aluminio 3 de 140 mm y 2 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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Consumo térmico nominal (KW)	26
Consumo término GLP (Kg/h)	1,895
Consumo térmico GN (m ³ /h)	2,404
Peso (kg)	60

DIMENSIONES

Alto (mm)	850
Ancho (mm)	950
Profundidad (mm)	850

DIMENSIONES

