

ANAFE 6 PLATOS 35X35 CMS. MAIGAS

- Construidos en una combinación en acero esmaltado al horno y acero inoxidable.
- Parrillas de fierro fundido tratada con pintura resistente a altas temperaturas, diseñadas para sostener las ollas sin interrumpir la transmisión del calor.
- Quemadores industriales de aluminio o acero, según el modelo, comandados por válvulas de regulación de llama con 3 posiciones.
- Platos de rebalse en acero enlozado.
- Patas de acero inoxidable tubular.
- Estos equipos están certificados conforme a la reglamentación y normativa vigente.

SKU: 2200
Categorías: Anafes Industriales

GALERÍA DE IMÁGENES

MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: 6EA7
Dimensiones (mm): 1300x930x850
Dim. Parrilla: 35x35 cms
N° platos: 6
Diámetro quemador: 18 cms
Consumo: 36,5 kw
Peso aprox.: 75 kg