Anafe 4 parrillas 30×30 cm. GLP Maigas

Modelo 6EA2 | Marca Maigas | Línea de Calor



Anafe de 4 platos de 300x300 mm a GLP, construido íntegramente en acero inoxidable. Utilizado principalmente en restaurantes, casinos y hoteles para cocinar y calentar ollas o recipientes.

Lo más destacado

- ✓ Construido íntegramente en acero inoxidable
- ✓ Platos de fierro fundido resistente a altas temperaturas
- ✓ Quemadores industriales de aluminio
- ✓ Válvula de control de gas italiana con dispositivo de seguridad
- ✓ 4 llaves de mando con 3 posiciones
- ✓ Platos y bandeja de rebalse en acero inoxidable
- ✓ Patas de acero inoxidable tubular
- ✓ Patines regulables en altura

Especificaciones técnicas

Modelo	6EA2	Material	acero inoxidable
Tipo de gas	GLP	Platos	fierro fundido
Consumo térmico nominal	18 Kw	Llaves de mando	4 llaves de mando con 3 posiciones
Consumo GLP	1,312 Kg/H	Color	silver
Número de platos	4	Dimensiones	640 x 770 x 850 mm
Medida de parrilla	300 x 300 mm	Peso aproximado	36 Kg

Datos técnicos referenciales entregados por el fabricante (Maigas). Pueden cambiar sin previo aviso. Ficha actualizada el 6 de octubre de 2026.