



Brunetti®

Anafes a Gas de Piso

GN-100/P1H



- Calidad profesional industrial
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Cocción uniforme
- Protección de perillas
- Gas 3/4"

Características

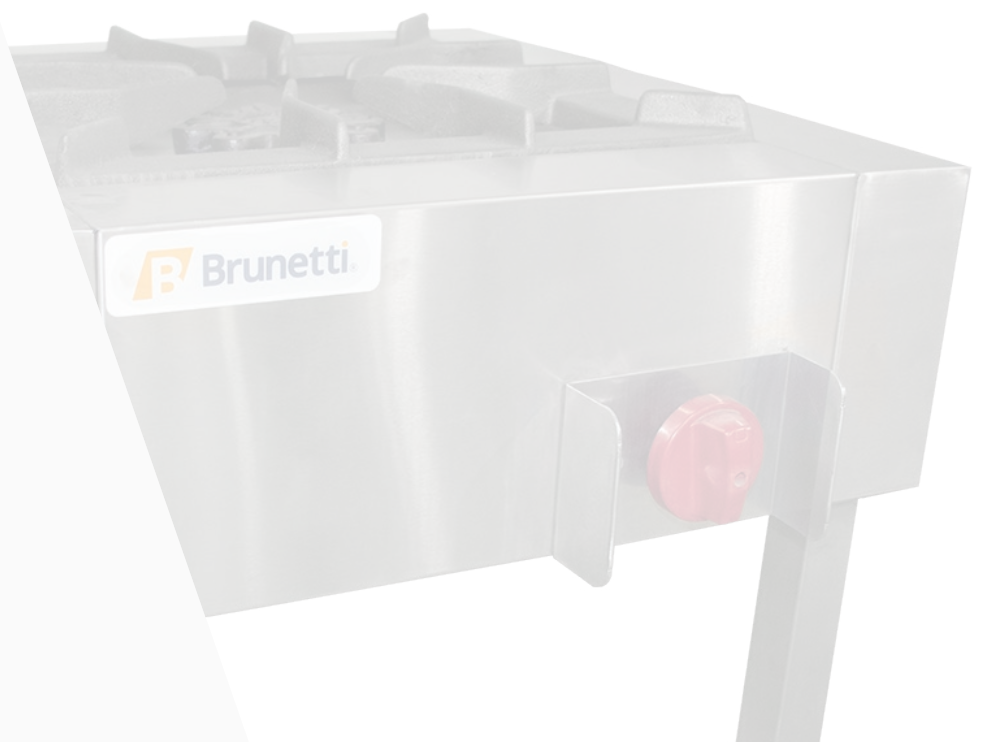
GN-100/P1H

Diseño óptimo

Hornallas de hierro fundido de una sólida resistencia y cocción uniforme. Solamente para cocineros exigentes que requieren eficiencia al cocinar. Calidad profesional industrial garantizada. Robusto, alto rendimiento, bajo consumo y mantenimiento. Este anafe es el más competitivo y eficiente del mercado.

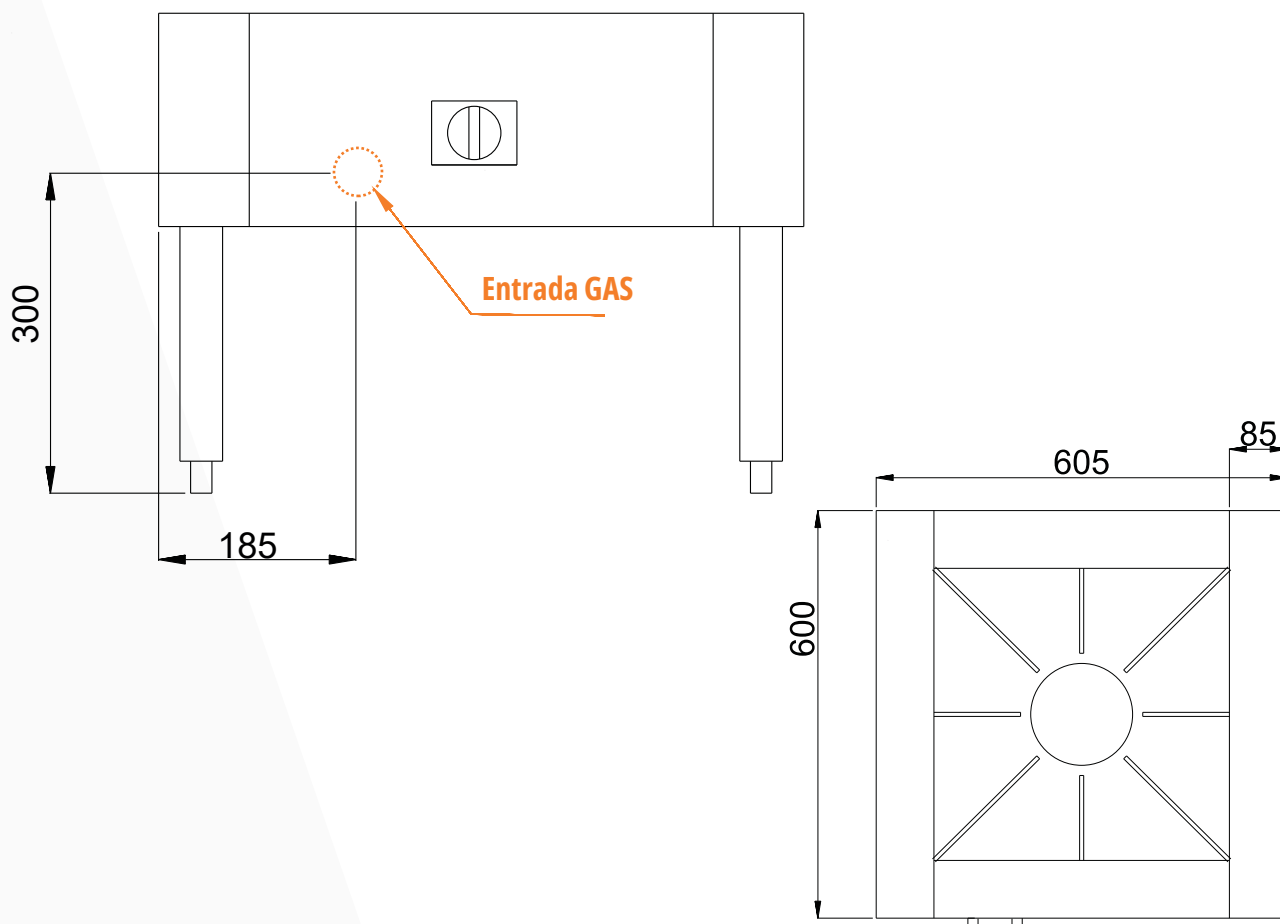
Construcción

Este anafe está construido totalmente en Acero Inoxidable AISI 430 esmerilado por fuera y brillante por dentro. Reja de fundición de hierro de 420 x 420 mm. Posee bandeja antiderrame. Cuenta con patas de caño, de sólida estructura, 40 x 40 x 1,2 de acero inoxidable AISI 304, con regatones regulables para nivelación.



Datos técnicos

GN-100/P1H



Dimensiones mm

Frente 650 / Alto 450 / Profundidad 600

Fuente de calor

Gas

Gasificación Cal/H

1 quemador tipo estrella de 7000 Cal/H

Robinete

Industrial de bronce con perilla de bronce u opcional de baquelita

Alimentación

3/4"

Peso Kgs

22

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.