

Anafes a Gas

G-110



- Calidad profesional industrial
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Cocción uniforme
- Protección de perillas
- Gas 1/2"

Diseño óptimo

Sus hornallas de 30 centímetros de hierro fundido dan 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.

Opcional con bacha de baño maría para cocción a través de agua hirviendo, ideal para realizar salsas, fundir quesos, chocolates, mantener comidas calientes, entre otras funcionalidades.

Construcción

Este anafe está construído totalmente en Acero Inoxidable AISI 430 esmerilado por fuera y brillante por dentro.

- **Íntegramente Acero Inoxidable AISI 430**
- **Robinete / válvula semi-industrial con piloto**
- **BASE OPCIONAL: en hierro ángulo pintado, caño estructural pintado, o caño de acero inoxidable**

Base Opcional



Datos técnicos

G-110

Opcionales

- 6 hornallas | **G-110/6H**
- 4 hornallas | **G-110/4H**
- 4 hornallas + baño maría | **G-110/4HBMA**
- 4 hornallas + parrilla | **G-110/4HPAR**
- 4 hornallas + plancha acanalada | **G-110/4HPLA**
- 4 hornallas + plancha lisa | **G-110/4HPLL**
- 4 hornallas + plancha rectificada | **G-110/4HPLR**
- Parrilla | **G-110/PAR**
- Parrilla volcable | **G-110/PARV**
- Plancha rectificada | **G-110/PLR**
- Plancha lisa | **G-110/PLL**

Características Generales

Dimensiones mm	1100 x 750 x 220 / 850 h
Fuente de calor	Gas envasado o natural
Gasificación Cal/H	4 quemadores tipo T de 5000 c/u 2 quemadores de 4500 y piloto
Alimentación	1/2"

Pesos según Variantes

Modelo	Peso	Modelo	Peso	Modelo	Peso
G-110/6H	-	G-110/4HPLA	-	G-110/PARV	-
G-110/4H	-	G-110/4HPLL	-	G-110/PLR	80 Kgs
G-110/4HBMA	-	G-110/4HPLR	-	G-110/PLL	-
G-110/4HPAR	-	G-110/PAR	-		

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