

Anafe 4 Platos Acero Inoxidable TOPGAS

SKU: ANAF-TOP-PLATOS | Categorías: Anafes y cocinas, Línea calor



Descripción

El **Anafe 4 Platos de Acero Inoxidable TOPGAS** ha sido especialmente diseñado para satisfacer las exigencias de cocinas comerciales y profesionales.

Fabricado con materiales de alta calidad y pensado para un uso intensivo, este equipo ofrece una combinación perfecta entre durabilidad, eficiencia térmica y seguridad en cada preparación.

Especificaciones Técnicas

- **Dimensiones:** 83 x 80 x 85 cm
- **Material de fabricación:** Acero inoxidable esmerilado, resistente a la corrosión y de fácil limpieza
- **Parrillas:** Hierro fundido esmaltado de 30 x 30 cm
- **Quemadores:** 4 quemadores de acero fundido de 15 cm de diámetro
- **Sistema de control:** Llaves de tres posiciones ubicadas en la encimera
- **Perillas:** Inyectadas en PBT, resistentes al calor y al desgaste
- **Peso aproximado:** 37 kg

Consumo energético:

- **Consumo térmico nominal:** 33 kW
- **Consumo de GLP:** 2,405 kg/h

? Usos Sugeridos Anafe 4 Platos Acero Inoxidable

- **Cocinas profesionales y comerciales:** Perfecto para restaurantes, hoteles, casinos y comedores industriales que requieren preparar múltiples platillos al mismo tiempo.
- **Servicios de catering y banquetería:** Ideal para instalaciones móviles o cocinas auxiliares de alto tráfico.

- **Establecimientos gastronómicos en expansión:** Excelente alternativa para cocinas que desean ampliar su capacidad sin sacrificar espacio.

Tips de Mantenimiento

- **Limpieza diaria:** Utiliza un paño húmedo con detergente neutro para limpiar la superficie después de cada jornada. Evita productos abrasivos que puedan dañar el acabado esmerilado.
- **Mantenimiento de quemadores:** Asegúrate de retirar residuos de alimentos que puedan obstruir las salidas de gas y afectar el rendimiento.
- **Revisión de válvulas:** Revisa periódicamente las llaves de paso y conexiones para garantizar un uso seguro y sin fugas.
- **Cuidado de las parrillas:** Lava las parrillas esmaltadas con esponja suave para mantener su recubrimiento intacto y prolongar su vida útil.

Beneficios Clave Anafe 4 Platos Acero Inoxidable

- **Alta potencia térmica:** Calentamiento rápido para optimizar los tiempos de preparación.
- **Estructura robusta:** Diseñado para soportar uso constante en entornos exigentes.
- **Seguridad y control:** Llaves de tres posiciones que permiten un manejo preciso de la llama.
- **Diseño profesional:** Acabado de acero inoxidable que aporta elegancia y facilita la higiene.

Anafe 4 Platos Acero inoxidable. 4 quemadores de 15 cm, parrillas de hierro fundido, consumo 33 kW.

Ideal para cocinas de alto rendimiento.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	TOPGAS
Dimensiones	85 × 83 × 80 cm
Peso	10 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 00:20