

Anafe Bajo 1 Plato ECO MAIGAS

SKU: ANAF-MAI-BAJO | Categorías: Anafes y cocinas, Línea calor



Descripción

El Anafe Bajo 1 Plato ECO es una solución ideal para cocinas comerciales e industriales que requieren un equipo compacto, potente y fácil de transportar.

Gracias a su diseño ligero y funcional, **se garantiza** un alto rendimiento sin ocupar demasiado espacio.

Además, su construcción robusta y su sistema de seguridad avanzada lo convierten en una opción confiable para restaurantes, food trucks y cocinas industriales.

Características Destacadas Anafe Bajo 1 Plato ECO

Diseño Compacto y Versátil:

- **Dimensiones de 43 cm x 43 cm**, permitiendo su instalación en espacios reducidos sin comprometer el rendimiento.
- **Fácil de transportar**, ideal para negocios móviles y food trucks.
- **Versátil para distintos entornos**, desde restaurantes hasta cocinas industriales.

Construcción Robusta y Resistente:

- **Fabricado con acero laminado en frío**, asegurando una estructura firme y duradera.
- **Recubrimiento con pintura electrostática**, protegiéndolo contra la corrosión y el desgaste diario.
- **Parrilla reforzada**, diseñada para soportar grandes ollas y recipientes sin perder estabilidad.

Seguridad y Eficiencia Garantizadas:

- **Certificación SEC**, cumpliendo con los estándares de seguridad requeridos.
- **Quemador industrial fabricado en Chile**, proporcionando un calentamiento rápido y eficiente.
- **Sistema de seguridad con termocupla**, que corta automáticamente el suministro de gas si la llama se apaga.
- **Válvula de control de 3 posiciones certificada**, permitiendo un manejo seguro y preciso del flujo de gas.

Especificaciones Técnicas Anafe Bajo 1 Plato ECO

- **Consumo Térmico Nominal:** 6,5 kW
 - **Consumo de GLP:** 0,474 kg/h
 - **Consumo de Gas Natural:** 0,601 m³/h
 - **Dimensiones Externas:**
 - **Alto:** 400 mm
 - **Largo:** 430 mm
 - **Profundidad:** 430 mm
 - **Peso:** 9 kg aprox.
-

Usos Sugeridos

Debido a su diseño portátil y su alto rendimiento, este **anafe industrial** es ideal para:

Restaurantes y casinos: Por ejemplo, permite calentar grandes ollas y acelerar los tiempos de preparación.

Food trucks y cocinas móviles: Además, su tamaño compacto lo hace perfecto para negocios con espacio limitado.

Cocinas industriales y comerciales: Por lo tanto, es una excelente opción para entornos que requieren equipos confiables y de alto rendimiento.

Sugerencias de Mantenimiento Anafe Bajo 1 Plato ECO

Para prolongar la vida útil del equipo y garantizar su funcionamiento seguro, **es recomendable** seguir estos consejos de mantenimiento:

Limpieza regular: Con el fin de evitar acumulación de grasa y residuos, limpiar la parrilla y la estructura con un paño húmedo y detergente suave después de cada uso.

Inspección del quemador: Para asegurar un calentamiento uniforme, verificar periódicamente que el quemador esté limpio y libre de obstrucciones.

Revisión de la válvula de seguridad: Para garantizar un uso seguro, comprobar regularmente el sistema de termocupla y la válvula de control.

Evitar sobrecarga: Debido a su diseño compacto, no exceder el peso recomendado para mantener la estabilidad del equipo.

Cuidado del acabado: Para preservar la pintura electrostática, evitar el uso de productos abrasivos o esponjas metálicas.

Beneficios Adicionales

Portabilidad excepcional, facilitando su traslado y adaptación a distintos espacios.

Rendimiento eficiente, con un quemador industrial que proporciona calor uniforme y constante.

Máxima seguridad, con sistema de termocupla y válvula certificada para mayor tranquilidad.

Construcción resistente, fabricado con materiales duraderos que soportan el uso intensivo en cocinas comerciales.

En conclusión, el Anafe Bajo 1 Plato ECO es una opción confiable y eficiente para negocios que requieren un equipo compacto, seguro y de alto rendimiento.

Gracias a su diseño robusto, su potente quemador industrial y su avanzada tecnología de seguridad, **este equipo se convierte en** una herramienta indispensable en restaurantes, food trucks y cocinas industriales.

Así que, si buscas una solución portátil y duradera para optimizar tu producción culinaria, ¡este anafe es la elección ideal!

El Anafe Bajo 1 Plato ECO es una solución compacta y eficiente para cocinas comerciales.

Fabricado en acero laminado en frío con pintura electrostática, cuenta con un quemador industrial.

Ideal para restaurantes, food trucks y cocinas móviles, garantizando un calentamiento uniforme y seguro.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	MAIGAS
Dimensiones	43 × 43 × 40 cm
Peso	9 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 02:30