

Anafe eléctrica de sobremesa

9KE20S



- Restaurantes
- casinos
- cocinas industriales
- servicios gastronómicos.

www.cazati.cl

ESPECIALISTAS EN EQUIPOS DE GASTRONOMÍA INDUSTRIAL



Garantía de fábrica en **todos** los equipos Cazati.



Servicio técnico y asesoría para instalación y funcionamiento de los equipos.



Disponibilidad de **repuestos** y **soporte** para mantenimiento de los equipos.

INFORMACION DEL EQUIPO

Anafe eléctrica de sobremesa Inoksan 9KE20S, diseñado para cocción profesional en cocinas gastronómicas. Cuenta con 4 zonas de calentamiento eléctricas y quemadores de hierro fundido, ofreciendo una superficie de trabajo seccional resistente y adecuada para uso intensivo.



Capacidad 4 zonas de calentamiento.

Dimensiones 800 x 900 x 285 mm

Características del Equipo

- Voltaje: 380V / E3F
- Potencia: 16 kW
- Frecuencia: No informado
- Tipo de conexión: Trifásico, según indicación E3F
- Tipo de calefacción: Eléctrica
- Instalación: Sobremesa / superficie de mesa
- Superficie de trabajo: Seccional / en corte
- Material del quemador: Hierro fundido
- Materialidad general: No informado
- Número de zonas de calentamiento: 4
- Peso neto: 60 kg
- Dimensiones embalado: 822 x 937 x 450 mm
- Fabricante: Inoksan, Turquía