

## FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



### ANAFE CENTRAL A GAS 2 QUEMADORES

SKU : AG230A20

Anafe construido su cubierta, frente, bastidores y patas nivelables, en acero inoxidable, con 2 quemadores antiderrame, de diam. 230 mm de fierro fundido, 6.880 Kcal/h cada quemador. CONTROLES ITALIANOS. Comandado por válvula de regulación de llama, con 3 posiciones: máximo, mínimo y apagado. Con tope de seguridad en cada posición. Parrilla soporta ollas con barras de acero macizo, NIQUELADA. Cubierta antiderrame, desmontable. para facilitar limpieza.

#### Especificaciones Técnicas

Dimensiones : 1060 x 630 x 700mm  
Peso : 56Kg

#### Consumos

Consumo : 16 Kw - (13760 Kcal/h - 55040 BTU)

#### Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2028).



Calidad Inoxidable

CERTIFICACIONES:

