

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



Anafe parrilla a Gas con Gabinete Línea 900+ Italiana

SKU : PG9330IB

Anafe Parrilla a Gas, construida totalmente en acero inoxidable calidad AISI 304.

La placa fabricada en acero de 15 mm de espesor y, durante el funcionamiento es controlada por termostato de 8 posiciones, temperatura máxima 250/280 °C.

La zona de cocción con 2 quemadores, para una buena uniformidad de temperatura.

La placa en la parte delantera está equipada con un canal de recogida de grasa.

Con termostato de seguridad.

Incluye Gabinete.

Especificaciones Técnicas

Medidas : 800 x 900 x 900mm

Rango de temperatura de 250 °C a 280 °C

Peso :

Consumo

18 Kw

15480 kcal

61920 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:

