



Vista Frontal

ANAFE MEDIA PLANCHA LISA Y MEDIA PLANCHA ACANALADA A GAS CON GABINETE LINEA 900+

Modelo: PG91201B

Construcción extra sólida completa en acero inoxidable, calidad AISI 304.

Los tubos de gas del quemador primario están hechos de tubo flexible de acero inoxidable, hechas de acero de 15 mm de espesor, controladas por un grifo de termostato con 8 posiciones, temperatura máxima de 250/280 ° C.

La zona de cocción tiene una buena uniformidad de temperatura y se expande para toda la dimensión de la plancha.

La plancha en la parte delantera tiene un canal de recolección de grasa.

Canaleta recolectora de grasas.

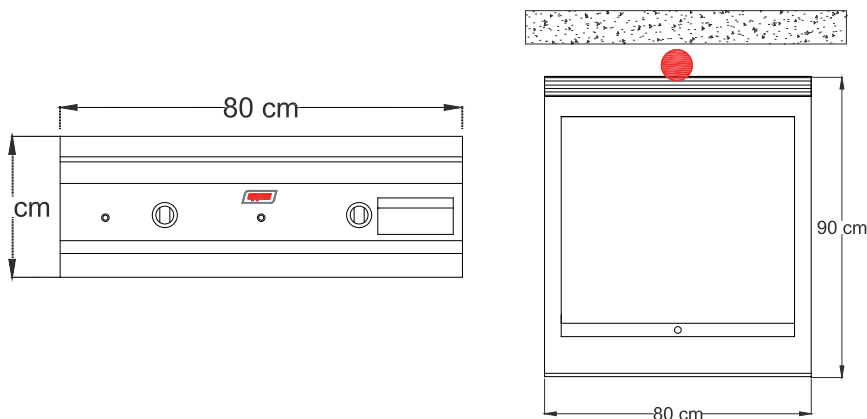
Caja recolectora de grasas deslizable y desmontable.

2 válvulas reguladoras de llama, con 2 zonas independientes.

Encendido con chiseros. Gabinete inferior abierto.

Patines nivelables.

Vista Planta



Consumos

Dimensiones: 800 x 900 x 850 mm
 Dimensiones Plancha: 800 x 700mm
 Espesor Plancha: 15mm
 Potencia: 18 Kw
 Kilocaloria: 12.900 Kcal
 BTU: 51.600
 Peso : 145Kg

Requerimientos

Conexión codo: 3/4 "He
 Altura maxima: 30 cm con valvula de paso.

*Certificación SEC.

*Fabricación Italiana, con marcación CE.

Mantenciones Mínimas

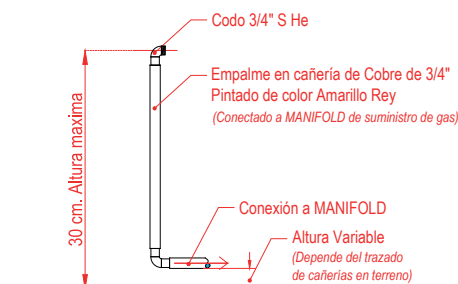
- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por 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 2029).

Nomenclatura

GAS:

- ENTRADA DE GAS, AL PISO Y CON VALVULA DE PASO DE GAS

DETALLE INSTALACIÓN (VISTA FRONTAL)



NOTA:
 - Se debe respetar la altura de conexión de la red de suministro de gas al equipo



Calidad Inoxidable

CERTIFICACIONES:

