FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



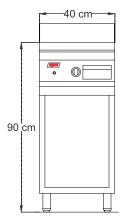


ANAFE PLANCHA CHURRASQUERA LISA, A GAS

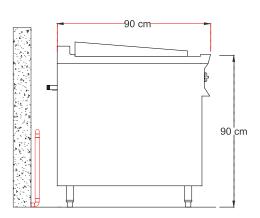
Modelo: PG901LIB

Construcción frente, costados, posterior, bastidores y patas nivelables, todo de acero inoxidable. Canaleta recolectora de jugos con despiche a caja de acero inoxidable, desmontable. Quemadores con Venturi para mayor rendimiento, Válvulas de regulación de llama, independientes, para cada sección de la plancha, para mejor control y economía. Encendido piezo eléctrico, con VÁLVULAS DE SEGURIDAD, cada válvula comanda dos quemadores. Gabinete inferior con repisa inferior.

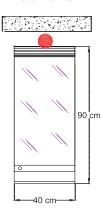
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Planta



Consumos

Potencia: 9 Kw Kilocaloria: 7.740 Kcal BTU: 30.960

Dimensiones: 40 x 90 x 90 cm. Dimensiones plancha: 40 x 70 cm.

Peso: 90 Kilos

Requerimientos

Conexión codo: 3/4" He Altura máxima: 30 cm con válvula de paso.

*Fabricación Italiana, con marcación CE.

*Certificación CE.

Mantenciones Minimas

- 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, comuniquese 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)





CERTIFICACIONES:









