

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



ANAFE PLANCHA CHURRASQUERA ACANALADA A GAS DE SOBREMESA LINEA 900+ ITALIANA

SKU : PG922SIB

Construcción en acero inoxidable calidad AISI 304.

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

Incluye Termostato.

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

Fabricación Italiana, con marcación CE.

Certificación SEC.

Especificaciones Técnicas

Dimensiones : 800 x 900 x 280mm

Peso : 49 Kg

Consumo:

Potencia : 18 Kw

15480 Kcal – 61920 BTU

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, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2029).



Calidad Inoxidable

CERTIFICACIONES:

