

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



ANAFE PLANCHA CHURRASQUERA LISA CROMO CON GABINETE LINEA 900

Modelo: PE911CIB

Construcción completa en acero inoxidable, calidad Aisi 304.

Plancha en acero de 15 mm de espesor.

Funcionamiento controlado por un termostato de 8 posiciones, temperatura máxima 250/280 °C.

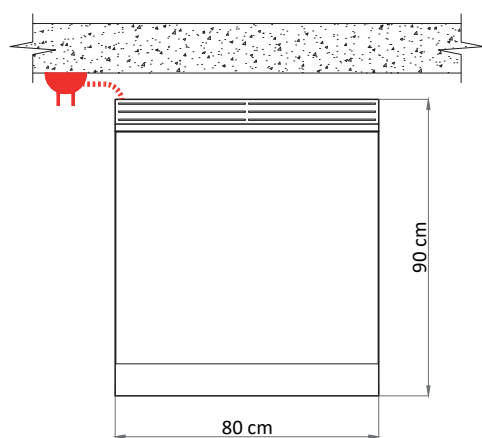
La zona de cocción con uniformidad de temperatura.

Equipada con un canal de recogida de grasa.

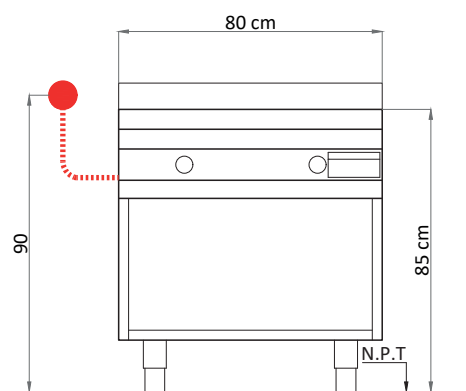
Recubierto de cromo duro.

Con termostato de seguridad.

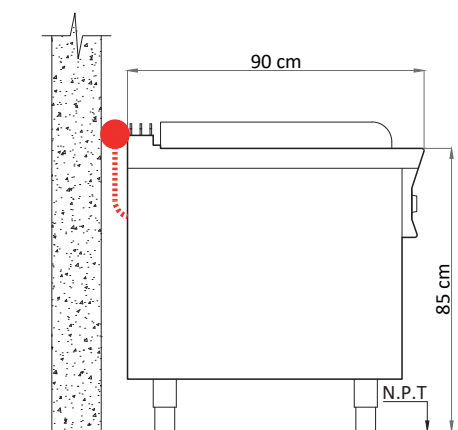
Con contenedor de recogida de líquidos extraíble



PLANTA



ELEVACIÓN FRONTAL



ELEVACIÓN LATERAL

Especificaciones Técnicas

- Potencia: 15Kw Total (7.5 Kw x 2)
- Voltaje: 380 V / 50 Hz
- Amperaje: 23 A
- Dimensiones: 80 x 90 x 90 cm
- Peso: 124 Kg



Requerimientos

- Enchufe hembra trifásico industrial 32 Amp 3FNT
- Altura enchufe posicionado a 90 cm desde N.P.T

Fabricación Italiana

Nomenclatura

Eléctrico:

-  Punto de conexión
-  Enchufe a muro

Mantenciones Mínimas

- Al final del día, después de usar 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

