# FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO





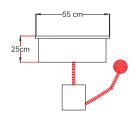
# BAÑO MARÍA CALOR SECO DROP IN, **ELÉCTRICO 4 CONTENEDORES**

Modelo: BE140DIS

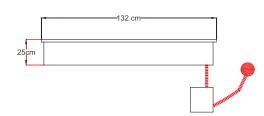
Modulo Calor Seco Drop-in con 4 contenedores GastroNorm 1/1x 6 pulgadas (15cm de profundidad) de 20 litros cada uno, con tapas. Funcionamiento electrico, construido totalmente de acero inoxidble calidad AISI 304L, para ser empotrado sobre diferentes tipos de cubiertas.

Dimensiones: 132 x 55 x 25.

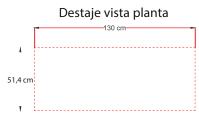
Vista Frontal



#### Vista Lateral







#### Consumos

· Potencia: 2 Kw · Voltaje: 220 V · Amperaje: 9 Amp

• Dimensiones: 132 x 55 x 25 cm. • Dimensiones Destaje: 130 x 51,4 cm.

#### Requerimientos

- Enchufe Hembra industrial 16 Amp. (Monofasico)
- Altura enchufe posicionado: 55 cm

## Nomenclatura

### Elèctrico:



Punto de conexion



#### **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 2004).





