



BAÑO MARÍA A GAS 3 GASTRONORM 1/1

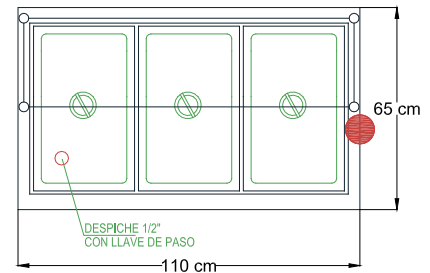
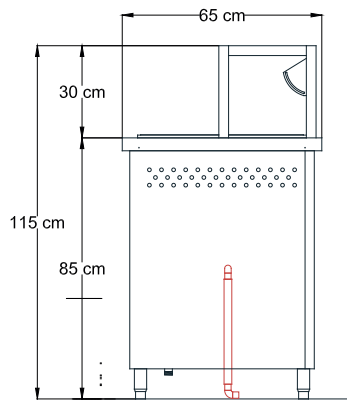
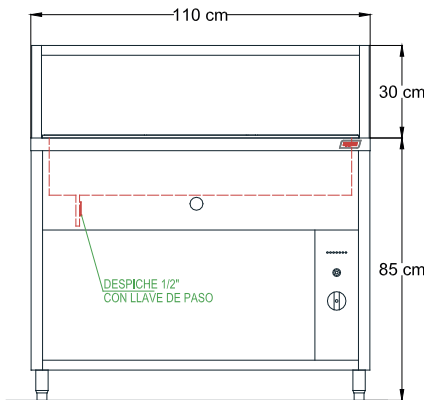
Modelo: BG1103G0

Módulo Baño María, a gas, construido totalmente en acero inoxidable calidad Aisi 304L. Cubierta con 3 contenedores GastroNorm 1/1x6" (15cm de profundidad) de 20 litros de capacidad cada uno, con tapas. Protección sanitaria formada por repisa simple con cristal templado abatible. Frente y costados cerrados, posterior (zona del operador) abierto, con gran repisa inferior. Estanque desmontable, con quemadores de acero inoxidable, sistema celosía, de gran eficiencia y duración ilimitada. Temperatura controlada por válvula de regulación de llama, con tres posiciones: máximo, mínimo y apagado. Válvula de Seguridad. Frente apto para ubicar el "pasa bandejas" (PB). El acero inoxidable tiene una fina terminación esmerilada mate. Patas de acero inoxidable, nivelables. Opcional: Se pueden proveer con diferentes combinaciones de tamaños de contenedores GastroNorm.

Vista Frontal

Vista Lateral

Vista Planta



Consumos

- Potencia: 6.2 Kw
- Kilocaloría: 5.332 Kcal
- BTU: 21.328 BTU
- Dimensiones: 1100 x 650 x850mm

Requerimientos

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

Mantenciones Mínimas

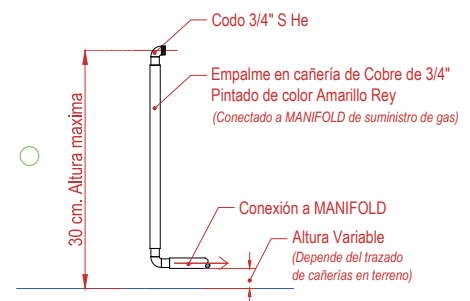
- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por 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 2028).

Nomenclatura

GAS:

- ENTRADA DE GAS, AL PISO Y CON VALVULA DE CORTE RAPIDO

DETALLE INSTALACIÓN (VISTA FRONTAL)



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

CERTIFICACIONES:

