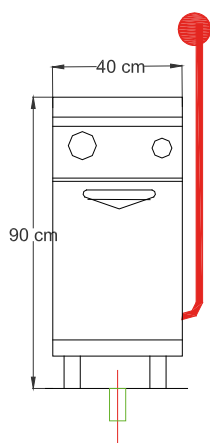


FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



Vista Frontal



COCEDOR DE PASTAS DOBLE A GAS C/GABINETE Línea 900+

SKU : CP900GIB

Construcción completa en acero inoxidable, calidad Aisi 304.

Construcción estanco en acero inoxidable, calidad Aisi 316, garantiza mayor vida útil.

Capacidad del estanque de 40 litros.

Zona de protección de 50mm, evita salpicaduras de agua, cuando está en ebullición..

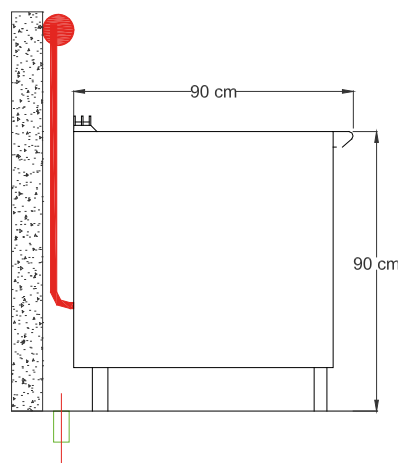
Incluye 6 canastillos de acero inoxidable de 140 x 140 x 220 mm de profundidad (3 canastillos a cada lado).

Con termostato de seguridad.

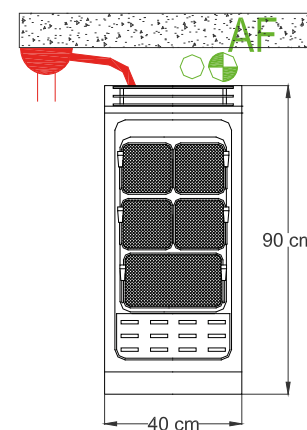
Válvula de carga de agua por el frente y válvula de despiche de agua.

Mueble terminado en patas nivelables.

Vista Lateral



Vista Planta



Especificaciones Técnicas

Medidas : 400 x 900 x 900 mm

Capacidad : 40 Litros

6 Canastillos : (3 por lado)

Peso : 60Kg

Consumo

Potencia: 12 Kw

Kcal : 8.600

Btu : 34.400

*Certificación SEC

*Fabricación Italiana, con marcación CE.

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 2029).

CERTIFICACIONES:

