

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



HORNO INDUSTRIAL 2 CÁMARAS ENLOZADAS 58 X 65CM A GAS LÍNEA RIMINI

SKU : HG102RIM

Horno Industrial a Gas Licuado. Fabricado en acero prepintado color Blanco.

Puertas y molduras, fabricado de acero inoxidable.

Cámara interior enlozada (Incluye 4 bandejas 58 x 65 cm).

Posee termómetro para medir temperatura interior del horno..

Cámara compacta con un tratamiento que ayuda a llegar a la temperatura en forma más rápida, manteniendo el calor en forma homogénea la cual proporciona una excelente cocción y disminuye en forma considerable el consumo de gas. Llave de seguridad Italiana de 3 posiciones.

Piso de ladrillos refractarios.

Doble capa de lana mineral (Contorno y puerta) para mantener aún más la temperatura.

Atril fabricado en ángulo estructura armable, con 2 porta bandeja.

Hornos certificados individualmente.

Especificaciones

Dimensión Horno: 870 x 750 x 1190 mm

Interior del Horno incluye 2 bandejas 58 x 65 c/cámara.

Consumo Térmico Nominal: 10 Kw (Por cámara).

Consumo nominal GLP: 728 Kg/H (Por cámara).

Peso: 128 Kg Aproximado.

TIPO DE GAS : LICUADO

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).



Calidad Inoxidable

CERTIFICACIONES:

