



PARRILLA COMBI + GRILL A GAS SOBREMESA ITALIANA

Modelo: PG933SIB

Construcción completa en acero Inoxidable.

Equipado con un tanque para mejor limpieza, en el menor tiempo.

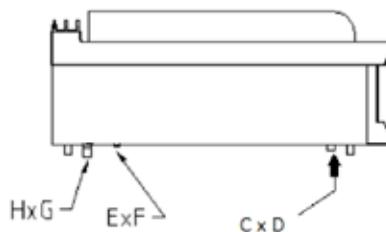
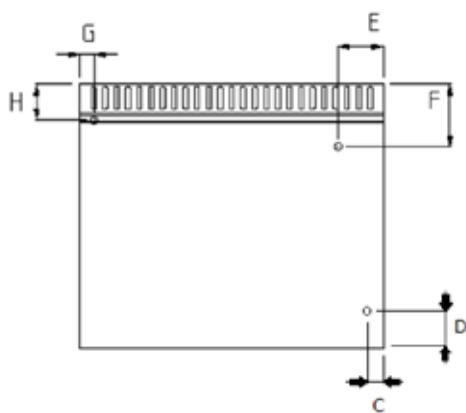
La carga de agua en el estanque puede permanecer abierta al ras, para mantener el agua limpia de grasas y lo suficientemente fría como para no evaporarse.

Se puede configurar en 4 funciones simplemente "colocando" los accesorios en la encimera sin necesidad de preparación. (Los accesorios se pueden comprar por separado.)

• Las funciones son: Red de intercambio directo - Plato - Sartén Bratt.

• Rango de temperatura de 220 °C a 380 °C.

• En el caso de carnes o especialmente grasas, se recomienda utilizar el grill directo a 220 ° / 250 ° C. Esto asegura una cocción uniforme sin combustión.



Consumos

Potencia : 12,5 Kw x 2

Potencia Total : 25 Kw

Dimensiones: 800 x 900 x 380mm

Peso : 49Kg

Requerimientos

Carga de agua F 1/2 "- C x D : 30 x 260

FUENTE DE ALIMENTACIÓN M 1/2 "- H x G : 80 x 20

DESCARGA DE LÍQUIDO M 1/5 "- E x F : 150 x 270

*Certificado SEC

*Fabricación Italiana con marcación CE.

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, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2029).



Calidad Inoxidable

CERTIFICACIONES:

