

FICHA EQUIPO GASTRONOMICO



*Imagen referencial

SARTÉN BASCULANTE MANUAL A GAS 130 LTS

Modelo: SB130OZG

Construcción completa en acero inoxidable de 8mm de espesor, para alta resistencia a la corrosión. Esquinas redondeadas para facilitar limpieza.

Sistema de ignición eléctrico visualmente controlado por luz indicadora ubicada en parte frontal.

Termostato de seguridad para evitar sobre calentamiento.

Control temperatura termostática entre 100°C - 300°C.

Grifo giratorio para el llenado de agua fría.

Quemadores de acero inoxidable con dispositivo de falla de flama que optimiza la combustión del gas.

Encimera y Tapa: en acero inoxidable, calidad AISI-304.

Especificaciones Técnicas

- Potencia Gas: 30 kW
- Consumo de Gas (g/h): 2186 g/h - 2,866 m³/h
- Presión de Gas (kPa)-(mbar): 18 mbar (gn) / 28 mbar (GLP)
- Peso: 137 Kg
- Dimensiones: 1190 x 920 x 950 mm
- Clase protección: IP21

Requerimientos

- Entrada agua fría 3/4 He"
- Codo 3/4" He a 30 cm altura máxima.

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 PASO DE GAS

DETALLE INSTALACIÓN (VISTA FRONTAL)



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



Calidad Inoxidable

CERTIFICACIONES:

