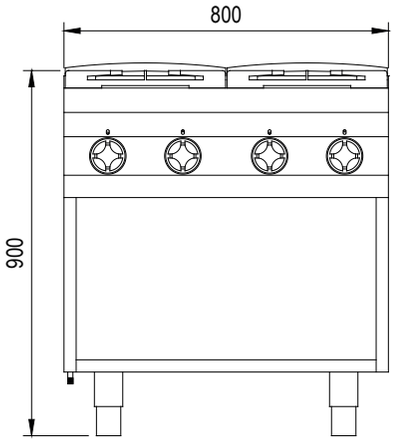
FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO

ANAFE A GAS 4 QQ LINEA 900 CON GABINETE

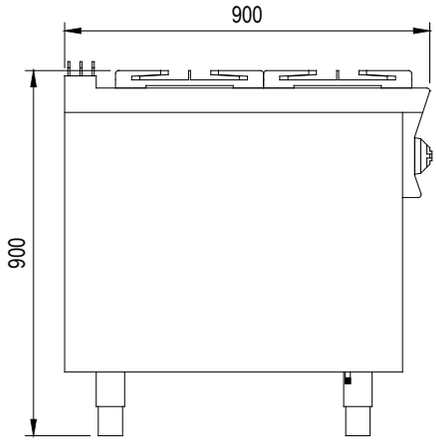
SKU : AG904CIB

Construcción frente, costados, posterior, cubierta, bastidores y patas nivelables, todo en acero Inoxidable. En la cubierta cuatro potentes quemadores con potencia de 7 Kw calorífico concentrada, apta para pequeñas y grandes ollas, sartenes, etc. comandados por válvulas de regulación de llama con 4 posiciones: Piloto, máximo, mínimo y apagado, incluye VALVULA DE SEGURIDAD (Termocupla) cada Quemador. Parrillas soporta ollas de ferro fundido. Cubiertas de acero desmontable.

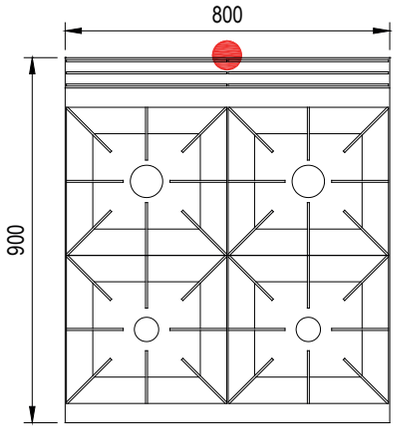
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Planta



Consumos

Potencia: 28 Kw
Kilocaloria: 24.080 Kcal
BTU: 96.320
Dimensiones: 800 x 900 x 900 mm

Requerimientos

Conexión codo: 3/4 "He
Altura maxima: 30 cm con valvula de paso.

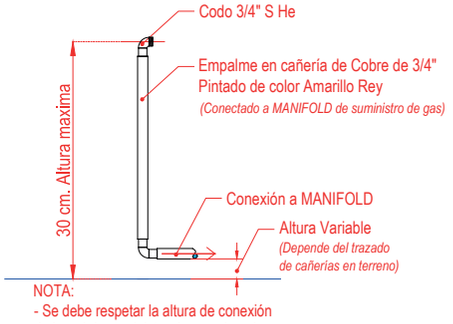
Nomenclatura

GAS:

● ENTRADA DE GAS, AL PISO y CON VALVULA DE PASO DE GAS

DETALLE INSTALACIÓN

(VISTA FRONTAL)



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

CERTIFICACIONES:

Av. El Montijo Poniente 1132, Renca. Santiago. +56 2 2923 2000, ventasonline@oppici.cl www.oppici.com