



Vista Frontal

## PLANCHA INDUSTRIAL A GAS CHURRASQUERA ACANALADA LÍNEA 900+

SKU : PG9220IB

Construcción completa en acero inoxidable calidad AISI 304.

Plancha acanalada fabricada de acero de 15 mm de espesor, controladas por 2 termostatos con 8 posiciones.

2 Secciones de calentamiento, independientes.

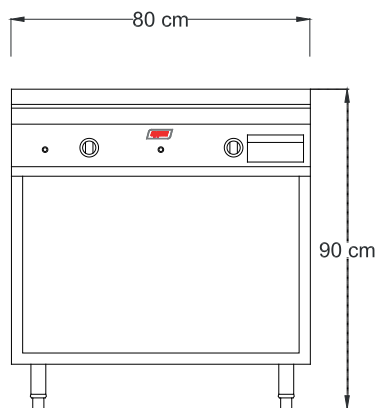
Quegador de acero inoxidable y encendido con chispero.

Temperatura máxima de 250/280° C.

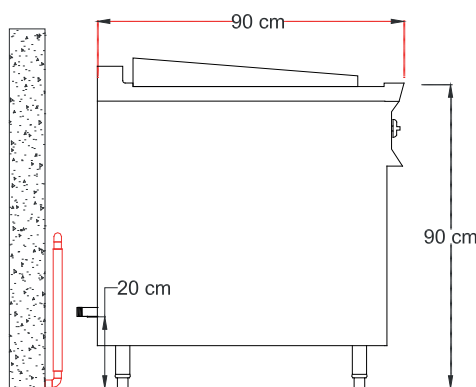
La zona de cocción tiene una buena uniformidad de temperatura y se expande para toda la dimensión de la plancha.

La plancha en la parte delantera tiene un canal de recolección de grasa. y una caja receptora de jugos, deslizable y desmontable.

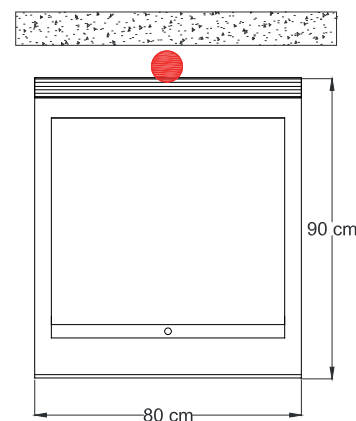
Gabinete inferior abierto por su frente. Terminado en patas nivelables.



Vista Lateral



Vista Planta



### Consumos

Dimensiones: 800 x 900 x 850mm

Dimensiones de la Plancha: 800x700mm

Potencia: 18 Kw

Kilocaloria: 15.480 Kcal

BTU: 61.920

Peso: 118Kg

### Requerimientos

Conexión codo: 3/4 "He

Altura maxima: 30 cm con valvula de paso.

\*Certificación SEC.

\*Fabricación Italiana, con marcación CE.

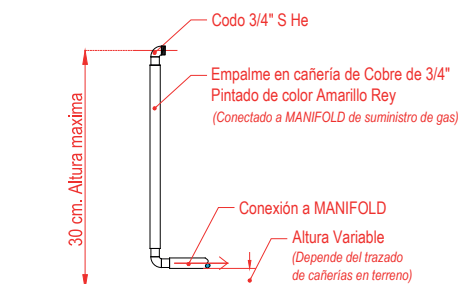
### Nomenclatura

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

### 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:

