FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO







PLANCHA CHURRASQUERA A GAS **LÍNEA RIMINI**

Modelo: PG811RIM

Fabricado en acero inoxidable.

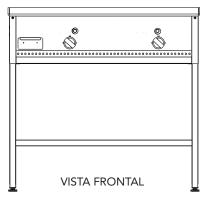
Anafe certificado para Gas Licuado o para Gas Natural.

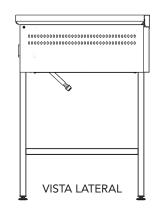
2 Quemadores de 4 flautas.

Válvula de Gas de 3 posiciones certificada.

Termocupla de seguridad para corte de gas.

Para limpieza total, remover 4 pernos de la base.







* Quemadores tipo flauta.



* Soldadura lisa, evita contaminación.

Dimensiones y Consumo

Dimensiones: 940 x 652 x 890 mm

Potencia: 12 Kw

Consumo nominal: Gas Licuado: 874 g/h - Gas Natural: 1.110 m3/h

Peso: 54.5 Kg Aproximado.

Mantenciones Mínimas

- Este equipo se debe instalar de acuerdo con la reglamentación en vigor y se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.
- · 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 2028).





88 años entregando Calidad Inoxidable

CERTIFICACIONES:



