

# FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



\* Imagen Referencial

## COCEDOR DE PASTAS Doble a Gas con Gabinete Línea 900+

SKU : CP902GIB

Construcción completa en acero inoxidable, calidad Aisi 304.  
Tanques en acero inoxidable, calidad AISI316,  
Capacidad 40 litros cada estanque.  
Incluye Seis canastillos de 14 x 14 21,5 cm. de prof.  
(3 canastillos a la derecha y 3 canastillos a la izquierda), para cada estanque.  
Sistema de seguridad con supervisión de llama.  
Patas nivelables.  
Cuenta con Válvula para carga de agua por el frente y válvula de despiche.  
Mueble terminado en patas con niveladores.

### Especificaciones Técnicas

Medidas : 800 x 900 x 850 mm

Capacidad : 40x2 estanques

Peso : 120Kg

Consumo 12,2Kw x 2 = Total 24,4 Kw

8.600Kcal - 34.400BTU

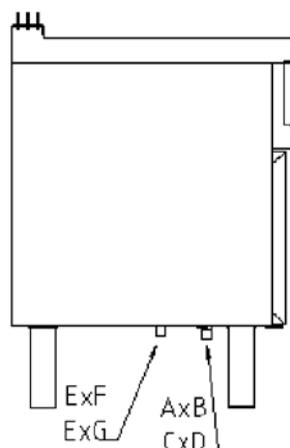
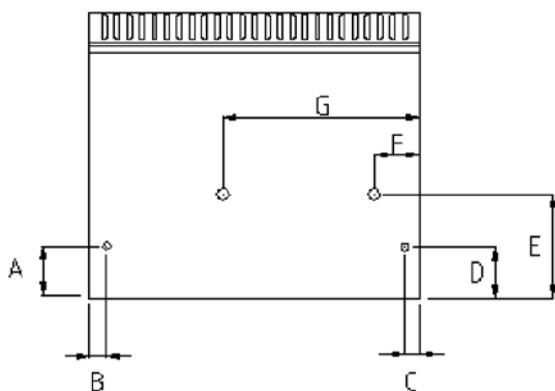
Alimentación para comandos : Monofásica 220V - 12,2Kw

\*Certificación SEC.

\*Fabricación Italiana, con marcación CE.

### Características

El equipo cumple con la Directiva Europea 90/396/CEE  
y las normas de producto EN 203 y EN 437;



### 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 2029).



Calidad Inoxidable

CERTIFICACIONES:

