

COCINA INDUSTRIAL A GAS 4 QUEMADORES 180mm LÍNEA RIMINI



Modelo: AG804RIM

Fabricado en acero inoxidable.

Cocina certificada para Gas Licuado o para Gas Natural.

4 Quemadores de aluminio de 180mm de diámetro.

4 Parrillas de acero fundido para máxima carga.

Horno con doble quemador. Incluye ladrillos refractarios, bandeja de rebalse y bandeja enlozada de 58 x 65cm.

Termocupla de seguridad para corte de gas.

Válvula de Gas de 3 posiciones certificada.



* 4 Quemadores de aluminio de 180mm de diámetro.



* 4 Parrillas de acero fundido.

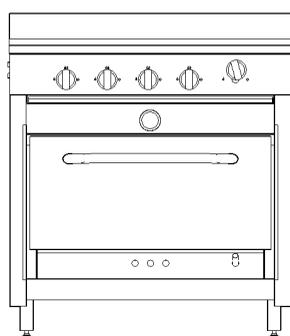


* Doble quemador.

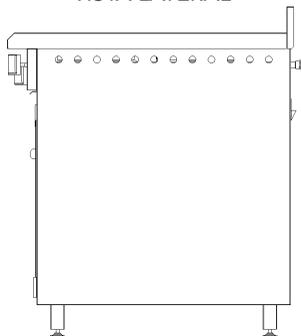


* Bandeja de gran capacidad.

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



Dimensiones y Consumo

Dimensiones: 830 x 850 x 1000 mm

Potencia : 32 Kw

Consumo nominal : Gas Licuado: 2.332 g/h - Gas Natural: 3.057 m3/h

Peso: 80 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, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2028).



88 años entregando Calidad Inoxidable

CERTIFICACIONES:

