

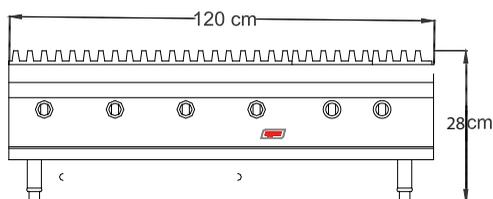


Vista Frontal

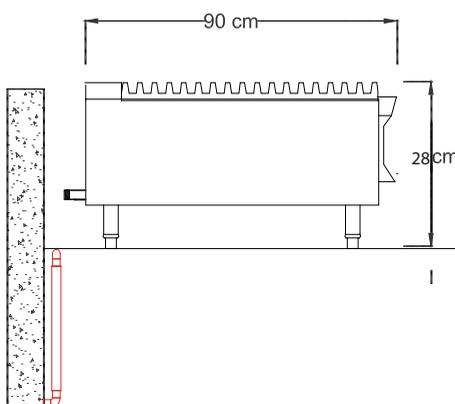
ANAFE 6 QUEMADORES SOBRE MESA

Modelo: AG906SIB

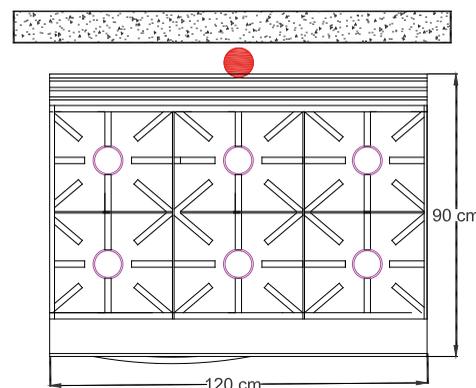
Construcción frente, costados, posterior, cubierta, bastidores y patas nivelables, todo en acero Inoxidable. En la cubierta seis potentes quemadores de potencia de 7 Kw, llama y poder calorífico concentrada, apta para pequeñas y grandes ollas, sartenes, etc. comandados por válvulas de regulación de llama 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 Lateral



Vista Planta



Consumos

Potencia: 42 Kw
Kilocaloria: 36.120 Kcal
BTU: 144.480
Dimensiones: 120 x 90 x 28 cm.

Requerimientos

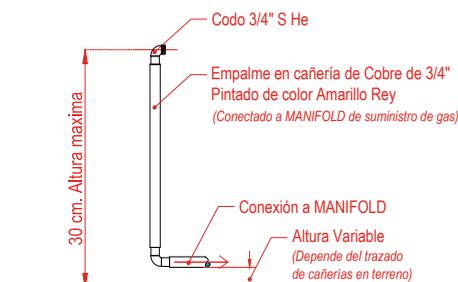
Conexión codo: 3/4 "He
Altura maxima: 30 cm con valvula de paso.

Nomenclatura

GAS:

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

DETALLE INSTALACIÓN (VISTA FRONTAL)



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.
- Garantía 1 año, en condiciones normales, mantenciones preventivas cada seis meses.
- Excepción: Hornos combinados, abatidor de frio, en que las mantenciones son cada tres meses.
- 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 2004).



Nombre responsable: Pablo Melipil Verdugo - Proyectos Gastronómicos - Fecha de versión: 01/01/2017 Versión : 03