

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



MESÓN DE TRABAJO MURAL

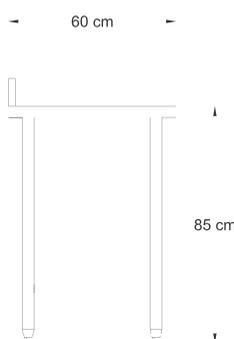
Modelo: MT140MCO

Construcción total en acero inoxidable calidad Aisi 304L.
Refuerzo de acero inoxidable bajo cubierta.
Respaldo de 10 cm de alto en una sola pieza con la cubierta.
Patas en perfil tubular redondo de 41 mm.(1 5/8") de diámetro en acero inoxidable, terminadas en niveladores.
Repisa lisa fija en parte inferior, soldada a patas.

Vista Frontal

Vista Lateral

Vista Planta



Consumos

- Dimensiones: 140 x 60 x 85 cm.

Requerimientos

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).

Nomenclatura



ventasgastronomicas@oppici.cl
ventasgastronomicas@ekipotel.cl

