

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



*Imagen Referencial

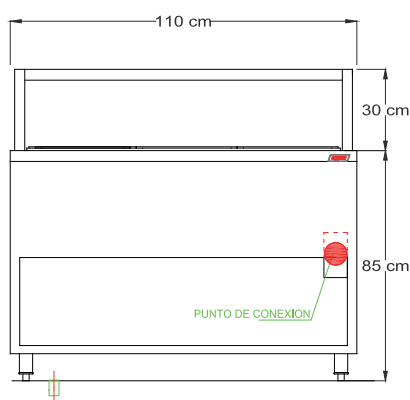
BAÑO MARÍA CALOR SECO AUTOSERVICIO 110 CM, ELÉCTRICO 3 CONTENEDORES (SS)

Modelo: BE1103GS

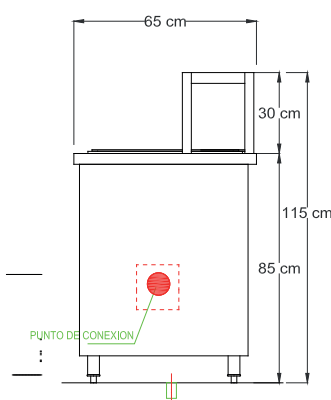
Modulo Baño Maria CALOR SECO, eléctrico, construido totalmente en acero inoxidable calidad Aisi 304L. Cubierta con 3 contenedores GastroNorm con tapas. protección sanitaria formada por repisa simple con cristal templado abatible. Frente y costados cerrados, posterior (zona del operador) abierto, con gran repisa inferior. Temperatura controlada por termostato. Frente apto para ubicar el pasa bandejas (PB). El acero inoxidable tiene una fina terminación esmerilada mate. Patas de acero inoxidable, terminadas en niveladores. Opcional: Se pueden proveer con diferentes combinaciones de tamaños de contenedores GastroNorm.

Dimensiones: 110 x 65 x 85

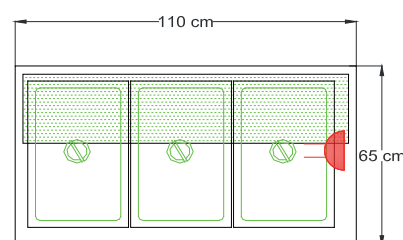
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Planta



Consumos

- Potencia: 1800 W
- Voltaje: 220 V
- Amperaje: 8 Amp
- Dimensiones: 110 x 65 x 85 cm.

Requerimientos

- Enchufe Hembra industrial 16 Amp. (Monofasico)
- Altura enchufe posicionado: 55 cm desde N.P.T.

Nomenclatura

Eléctrico:

● Punto de conexion

☞ Enchufe a muro

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.
- 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).

