

Mila 700

Cuece Pasta 400



6E720 GLP - 6E720N GN

Características del Artefacto

Cuece Pastas 400 fabricado íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304. Es un equipo robusto para soportar su uso industrial. Posee una puerta abatible con cierre magnético. Para la regulación de temperatura posee una perilla metálica robusta que presenta un acabado satinado brillante, además contiene una llave para el llenado, un cuello de cisne. El Depósito cuenta con una zona de rebalse para evitar desbordamiento. Cuenta con dos quemadores tubulares de acero inoxidable y para la seguridad cuenta con una válvula con termopar y encendido por medio de Chispero eléctrico. Está equipada con Válvulas de

Datos Técnicos

2 Quemadores Tubular Inoxidables

Diámetro Inyectores (1/100):

Quemador: GLP 140
GN 190

Categoría: II 2H3B/P

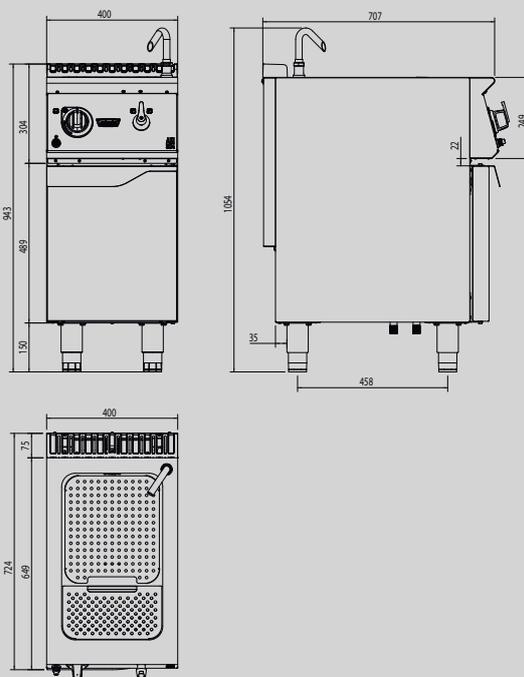
Tipo: A1

Consumo Térmico: 11.5 Kw
Consumo Nominal GLP (g/h): 838
Consumo Nominal GN (m3/h): 1.06

Presión Gas para GLP: 28 Mbar
Presión Gas para GN: 20 Mbar

Peso: 54 Kg.

La línea Mila de Maigas, fue creada con los más altos estándares de la industria italiana en fabricación de cocción modular, diseñada para la alta productividad en cocción de grandes restaurantes, hoteles y casinos institucionales. La flexibilidad de los equipos modulares de la línea Mila aseguran una gran gama de posibilidades a las distintas cocinas.



Suministro de gas

Entrada Diámetro 1/2 HE
Llave de paso a la Vista



ADVERTENCIA

LA INSTALACIÓN, PUESTA EN MARCHA, MODIFICACIÓN Y RETIRO DEL ARTEFACTO DEBE SER EJECUTADA EXCLUSIVAMENTE POR UN INSTALADOR AUTORIZADO POR LA S.E.C.

ESTÁ ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO OBSTRUIR LAS REJILLAS DE ADMISIÓN DE AIRE O ABERTURAS DE VENTILACIÓN DEL LOCAL EN QUE ESTÁ INSTALADO EL ARTEFACTO.

ESTE EQUIPO ES DE USO PROFESIONAL Y DEBE SER UTILIZADO SOLO POR PERSONAL CALIFICADO.

LA MANTENCIÓN DEL ARTEFACTO DEBE REALIZARSE AL MENOS CADA SEIS MESES POR EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO MAIGAS O POR UN INSTALADOR AUTORIZADO POR LA S.E.C



www.maigas.cl