

Mila 700

Plancha Cromo 800



6E736 GLP - 6E736N GN

Características del Artefacto

Plancha Cromo 800 fabricada íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304. Es un equipo robusto de uso industrial. Posee un Mueble con espacio suficiente para guardar diferentes objetos de cocina. Presenta una extensa y robusta superficie cromada. Para la regulación de temperatura posee dos perillas Metálica robustas que presentan un acabado satinado brillante. Cuenta con dos quemadores dobles de acero inoxidable y encendido por medio de Chispero eléctrico.

Está equipada con Válvulas de seguridad y llama Piloto.

Datos Técnicos

2 Quemadores Dobles Inox

Diámetro Inyectores (1/100):

Quemador Doble: GLP 140
GN 230

Categoría: II 2H3B/P

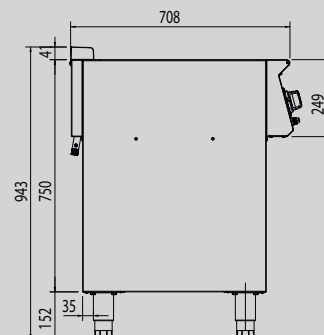
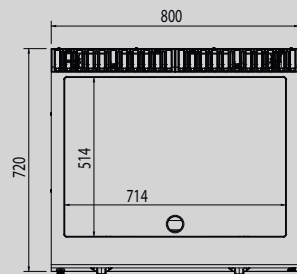
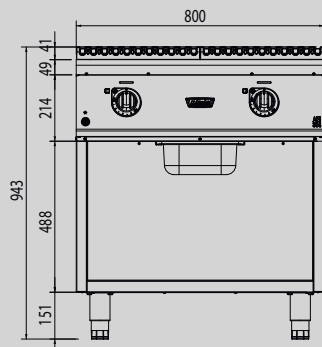
Tipo: A1

Consumo Térmico: 18 Kw
Consumo Nominal GLP (g/h): 1312
Consum Nominal GN (m3/h): 1.66

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

Peso: 140 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