Mila 700 **6E780 GLP - 6E780N GN**

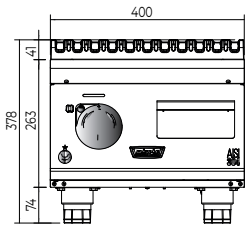
Plancha Top Cromo 400

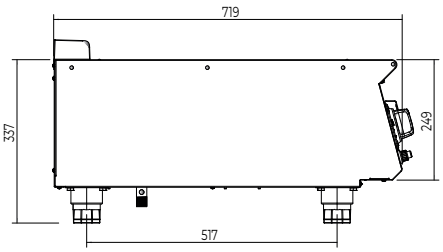


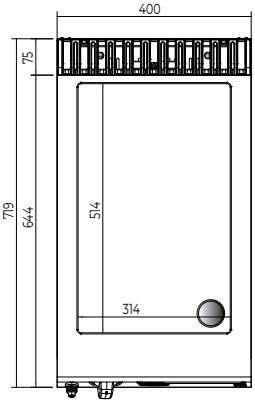
La línea mila de maigas, fue creada con los más altos estándares de la industria italiana en fabricación de cocción modular, diseñada para la alta productividad en cocción de grandes restaurantes, hoteles y casinos institucionales. La flexibilidad de los equipos modulares de la línea mila aseguran una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

Características del Artefacto

Plancha top cromo 400 fabricada íntegramente en acero inoxidable calidad aisi 304. Es un equipo robusto de uso industrial. Presenta una extensa y robusta superficie cromada. Para la regulación de temperatura posee una perilla metálica robusta que presenta un acabado satinado brillante. Cuenta con un quemador de acero y encendido por medio de chispero eléctrico. Está equipada con válvula de seguridad y llama piloto.







Suministro de Gas

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

Datos Técnicos

1 Quemador Simple

Diámetro Inyectores (1/100):

Quemador Simple: GLP 100
GN 150

Categoría: II 2H3B/P

Tipo: A1

Consumo Térmico: 4,5 Kw
Consumo Nominal GLP (g/h): 328
Consumo Nominal GN (m3/h): 0,42

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

Peso: 43,2 kg

1 AÑO GARANTÍA

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

Tradición Calidad Innovación

MAIGAS COMERCIAL S.A. San Nicolás 1046 · San Miguel · Santiago
Atención al cliente: +56 2 2445 0079