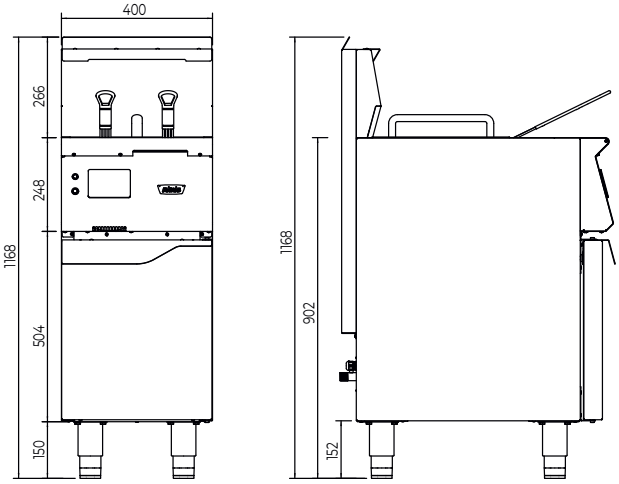
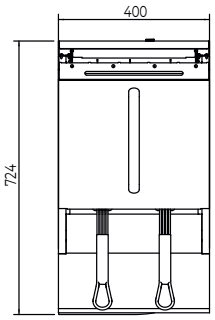
Mila 700 **6E742 GLP - 6E742N GN**

Freidora 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

Freidora 400 fabricada 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 un moderno display gráfico provisto de diferentes funciones que permite tener un control mas preciso y automático en el proceso de cocción. Cuenta con una luz piloto y un botón de reset en caso que se requiera. Para la seguridad cuenta con un termostato de seguridad y un ventilador

Datos Técnicos

3 Quemadores
Diámetro Inyectores (1/100):
Quemador Simple: GLP 140
GN 220

Alimentación Eléctrica:
220v/50 Hz/25W
Categoría: II 2H3B/P
Tipo: A1

Capacidad: 2 canastillos para 2kg

Consumo Térmico: 21 kW
Consumo Nominal GLP (g/h): 1531
Consum Nominal GN (m^3/h): 1,942
Presión Gas para GLP: 28 Mbar
Presión Gas para GN: 20 Mbar
Peso: 67 kg

Suministro de Gas

Entrada diámetro 1/2 HE
Llave de paso a la vista

Suministro Eléctrico

220 V / 50 Hz / 25 W

SEC 0000000481681

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