



FICHA DE INSTALACIÓN

Mantenedor Térmico Pan Hot Dog

Eléctrico, sobremesa

8018-BW-230

nemco® FOOD EQUIPMENT



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

• Capacidad

Mantiene 24 panes para Hot Dog.

Tiempo de precalentamiento de 15 minutos.

• Datos Técnicos

Construcción en Acero Inoxidable.

Medidas: 47 cm.(Ancho) x 44.5 cm.(profundidad) x 27 cm.(altura).

Peso: 16.8 kg.

Check List Requerimientos



Suministro Eléctrico

- Energía: Monofásica 220V/50 Hz/1F
- Potencia: 0.4 kW
- Corriente: 1.8 Amp
- Enchufe Schuko: 10A (220V)
- h: 150 cm

SN

Dimensiones del espacio



Dibujo/Layout

SI ☐ ANCHO _____ cm
NO ☐ LARGO _____ cm
SI ☐ ALTO _____ cm

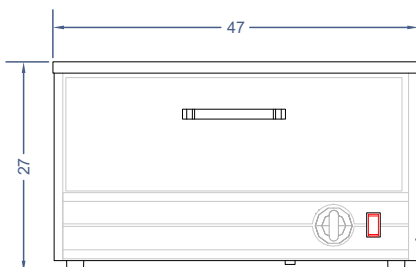
Campana de extracción

SI ☐ NO ☐

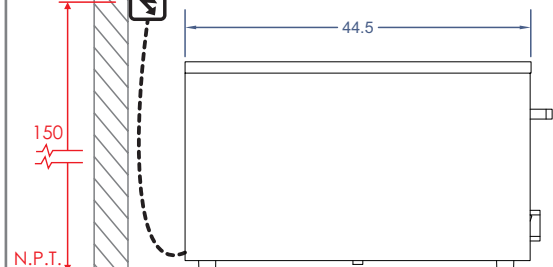
Nombre Responsable Fecha

PLANIMETRIA

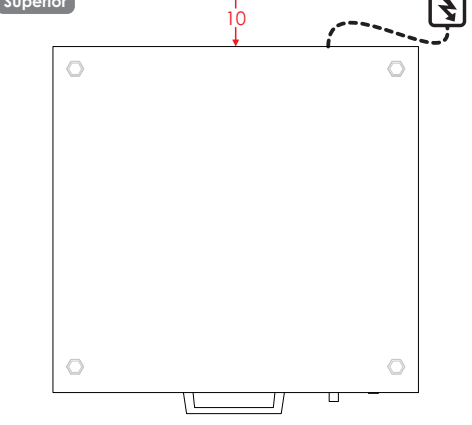
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Superior



Características del Equipo

- Los calentadores de pan/comida de calor húmedo deben tener un cuerpo, interior, deslizadores de cajón de pan y bandeja de acero inoxidable y estar equipados con un control termostático y un elemento calefactor de cubierta metálica.
- Cada una de estas cajas de grado comercial proporciona una unidad de almacenamiento apilable y duradera que mantiene frescos los panes para perros calientes (deje los panes en la bolsa). Están diseñados para adaptarse a la parrilla de rodillos del tamaño adecuado para lograr la máxima eficiencia en la encimera.
- Rejilla de acero inoxidable en el fondo de la bandeja para separar bollos del agua.
- Termostato ajustable hasta 93°C.

IMPORTANTE!

Las instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a la normas Nch 4/2000, IPX4, respectivamente • Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar • Los enchufes deben ubicarse donde no reciban agua o vapor y deben estar bajo la norma IPX4.