



FICHA DE INSTALACIÓN

Plancha lisa

A gas, sobremesa

NFT78GL



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

- Capacidad
2 quemadores de 6kW c/u
Volumen: 0.4m³
T° de 200 a 400 °C.
Superficie cocción: 73.5x53cm

- Datos Técnicos:
Construcción: Estructura en Acero Inoxidable.
Medidas: 80cm. (Ancho) x 73cm. (profundidad) x 25cm. (altura)
Peso: 88kg

Check List Requerimientos



Suministro Gas

- Entrada: Diámetro 3/4" HE
- Alimentación gas natural o licuado
- Potencia: 12kW Gas/hr
- Llave de paso a la vista
- h: 60cm

SN

Dimensiones del espacio



Dibujo/Layout ANCHO _____ cm
SI LARGO _____ cm
NO ALTO _____ cm

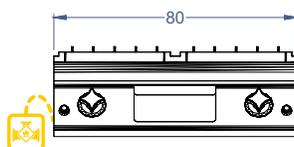
Campana de extracción

SI NO

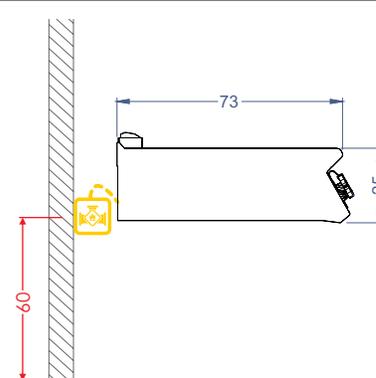
Nombre Responsable Fecha
_____/_____/____/____/

PLANIMETRIA

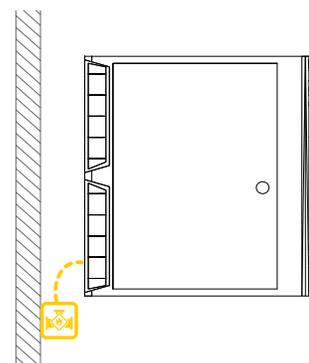
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Superior



Características del Equipo

- Plancha de cocción rebajada 40 mm respecto al nivel de la encimera y soldada herméticamente para facilitar la limpieza.
 - Superficie de cocción satinada con zona fría de 65 mm delante de la plancha. Orificio de descarga de grasas circular diám. 40 mm, delante de la plancha.
 - Cajón recoge grasas de 2.5 litros de capacidad. Calentamiento mediante quemador de acero con llama estabilizada, de dos ramas y cuatro filas de llama en cada zona, con llama piloto y termopar de seguridad.
 - Salida del gas controlada por válvula de seguridad con termopar.
 - Encendido automático mediante dispositivo piezoeléctrico con capuchón de protección del agua.
- Rasqueta para plancha lisa/rayada de serie

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 las normas Nch 4/2000, 4/2003, IPX4, respectivamente • Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar.