



## FICHA DE INSTALACIÓN

### Plancha lisa modular cromada

Eléctrica, con base o patas

**NFT78ELC**



Listos para Servir

Versión 001

#### Características del Equipo

- Capacidad  
T° de 110°C a 280°C  
Volumen: 0.4m<sup>3</sup>  
Superficie cocción: 73.5x53cm

- Datos Técnicos:  
Construcción: Cuerpo, cuba y estructura en Acero Inoxidable.  
Medidas: 80cm. (Ancho) x 73cm. (profundidad) x 25cm. (altura)  
Peso: 93kg

#### Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico	SN
• Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T	
• Potencia: 10.8kW	
• Corriente: 18.2 Amp	
• Enchufe Industrial: 5x32A (3F+N+T)	
• h: 70cm	

#### Dimensiones del espacio

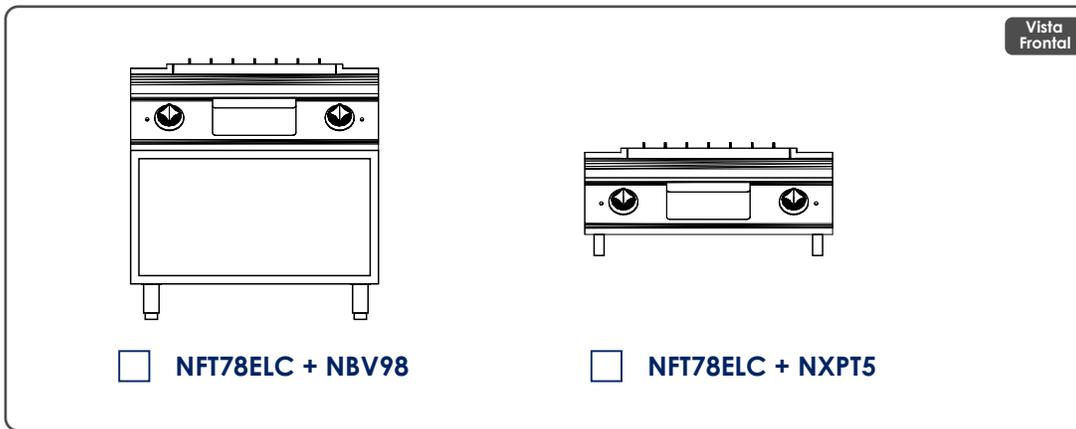
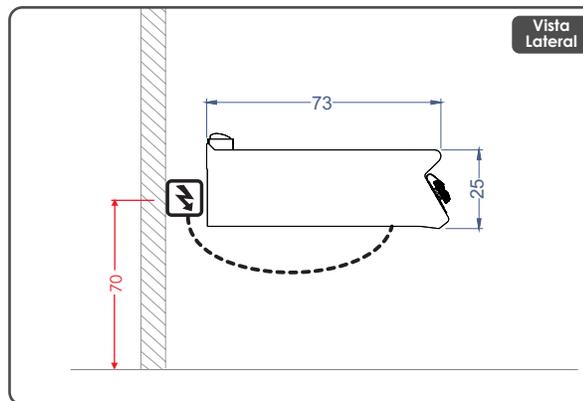
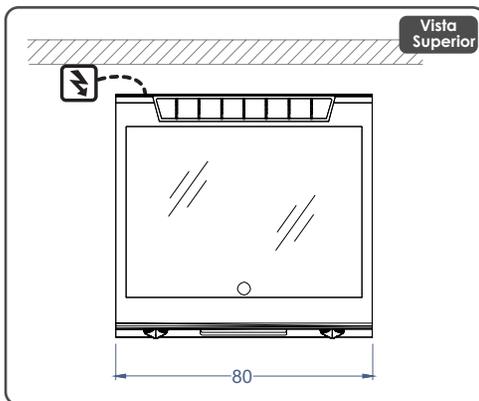
Dibujo/Layout	ANCHO	LARGO	ALTO
SI <input type="radio"/>	_____ cm	_____ cm	_____ cm
NO <input type="radio"/>	_____ cm	_____ cm	_____ cm

#### Campana de extracción

SI  NO

Nombre Responsable \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

#### PLANIMETRIA



#### 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. Cajón recoge grasas de 2.5l de capacidad.
- Calentamiento con resistencias blindadas de Incoloy.
- Activación del calentamiento señalada por testigo naranja en el panel de mandos.
- Termostato de seguridad que actúa si se avería el termostato de trabajo.
- Rasqueta para plancha lisa 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.