



FICHA DE INSTALACIÓN

Plancha lisa

A gas, sobremesa

NFT74GL



Listos para Servir

Versión 001

Características del Equipo

- Capacidad
T° de 200°C a 400°C
Volumen: 0.2m³
Superficie cocción: 33.5x53cm

- Datos Técnicos:
Construcción: Cuerpo, cuba y estructura en Acero Inoxidable.
Medidas: 40cm. (Ancho) x 73cm. (profundidad) x 25cm. (altura)
Peso: 55kg

Check List Requerimientos



Suministro Gas

- Entrada: Diámetro 3/4" HE
- Alimentación gas natural o licuado
- Potencia: 6kW Gas/hr
- Llave de paso a la vista
- h: 60cm

S N

Dimensiones del espacio



Dibujo/Layout

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

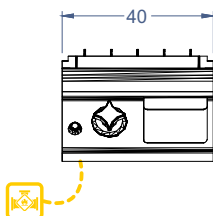
Campana de extracción

SI ☐ NO ☐

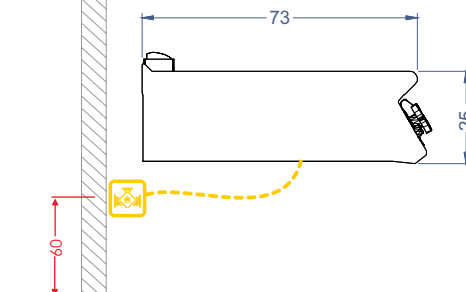
Nombre Responsable Fecha / /

PLANIMETRIA

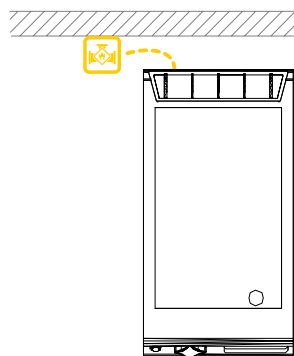
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Superior



Características del Equipo

- Zona de cocción con plancha inclinada lisa.
- Superficie de cocción satinada con zona fría de 65 mm delante de la plancha. Orificio de descarga de grasas circular diám. 40 mm.
- 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.

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.