



## FICHA DE INSTALACIÓN

### Plancha Eléctrica Lisa

**NFT712EL**



Listos para Servir

Versión 001

#### Características del Equipo

- Capacidad
  - Superficie de cocción: 113,5 x 50 cm
  - Volumen: 0,60m<sup>3</sup>
  - N° zonas de cocción: 3 x 5,4 kW
  - Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 110 a 280 °C.
- Datos Técnicos:
  - Construcción: Cuerpo y estructura en Acero Inoxidable.
  - Medidas: 120cm. (Ancho) x 73cm. (profundidad) x 25cm. (altura)
  - Peso top: 140 kg (sólo plancha)
  - Peso elemento base: 40 kg.

#### Check List Requerimientos

Suministro Eléctrico	SN
• Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T	
• Potencia: 16,2 kW	
• Corriente: 27,4 (A)	
• Enchufe Industrial: 5x32A (3F+N+T)	
• h: 70cm	

#### Dimensiones del espacio

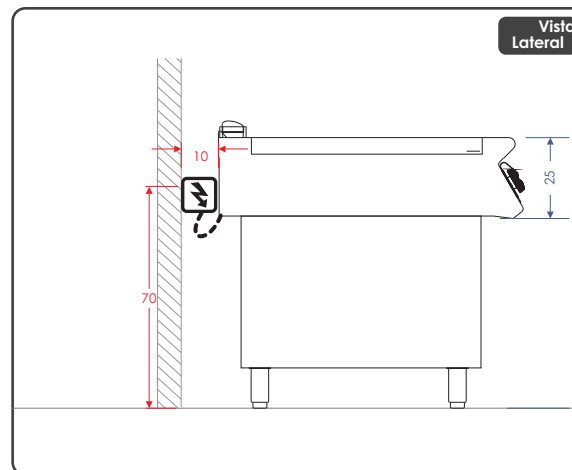
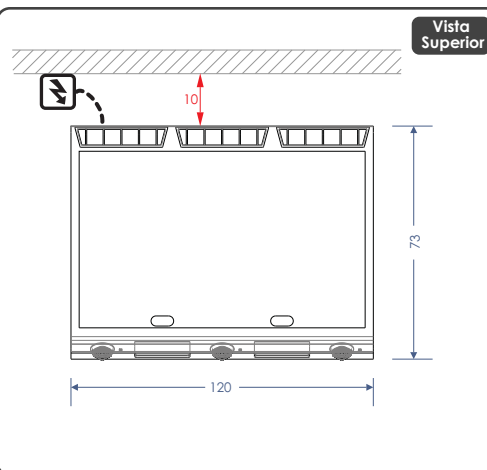
Dibujo/Layout	ANCHO	cm
SI <input type="radio"/>	LARGO	cm
NO <input type="radio"/>	ALTO	cm

#### Campana de extracción

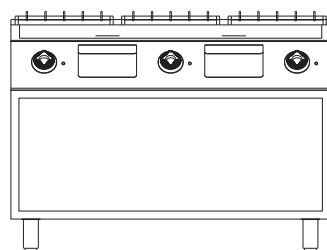
SI ☐ NO ☐

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

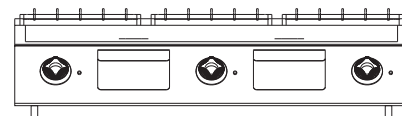
#### PLANIMETRIA



#### OPCIONALES



☐ **NFT712ELC + NBV712**



☐ **NFT712ELC + NXPT5**

#### Características del Equipo

- Fry-top eléctrico modelo top tres zonas de cocción con plancha inclinada lisa cromada, realizada en acero inoxidable AISI 304.
- Plancha de cocción rebajada 40 mm respecto al nivel de la encimera y soldada herméticamente para facilitar la limpieza.
- Superficie de cocción revestida en cromo duro pulido espejo con zona fría de 65mm delante de la plancha.
- Equipo dotado de 2 orificios para evacuar las grasas de la cocción y de 2 cajones colectores con una capacidad de 3 litros c/u.
- Alimentación de 3 zonas de cocción con 9 resistencias de acero inoxidable AISI 304 englobadas en fundición de aluminio en contacto con la plancha.
- Activación del calentamiento señalada por testigo naranja en el panel de mandos.
- Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 110 a 280 °C.
- Termostato de seguridad que suplente el termostato de trabajo si este se avería.
- Superficie de cocción 1135 x 700mm. Rasqueta para plancha lisa de serie, grado de protección IPX5.

#### 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.

## PRE VISITA

Instancia en donde nuestro personal técnico revisara sus instalaciones verificando los requerimientos para la conexión del equipo.

## INSTALACIÓN DE EQUIPOS

Horario de atención de Lunes a Viernes de 08:30hrs a 18:00 hrs.

De incurrir en una tercera visita a causa de requerimientos de instalación no cumplidos o solicitudes fuera del horario establecido, la visita tendrá un costo adicional para usted. Evite cobros innecesarios.

## REQUERIMIENTOS SOLICITADOS

Considerar que al no contar con los requerimientos solicitados en pre visita, se cobrará a contar de la tercera visita en adelante.

Adicionalmente se le informa que la garantía del equipo comienza a regir una vez realizada la puesta en marcha o bien después de dos meses transcurridos el despacho, si no ha cumplido con los requerimientos para la instalación.

Valor de \$66.000 por cada visita adicional.

### Insumos (Kit de instalación)

Código	Unidades	Descripción