# FICHA DE INSTALACIÓN

## Plancha lisa cromada

**A gas, sobremesa**

# NFT78TGLC

MARENO ENJOY YOUR KITCHEN

MARSOL
Listos para Servir

**Versión 001**

## Características del Equipo

- Capacidad
  2 quemadores de 7kW c/u
  Volumen: 0.4m$^3$
  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 | S | N |
|---|---|---|
| • Entrada: Diámetro 3/4"HE | | |
| • Alimentación gas natural o licuado | | |
| • Potencia: 14kW Gas/hr | | |
| • Llave de paso a la vista | | |
| • h: 60cm | | |

## Dimensiones del espacio

Dibujo/Layout
SI ○
NO ○

ANCHO _____ cm
LARGO _____ cm
ALTO _____ cm

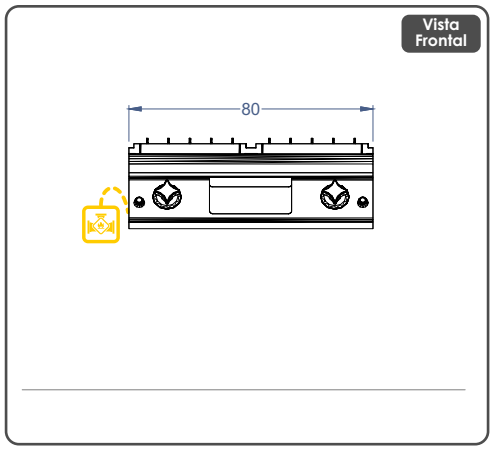
## Campana de extracción

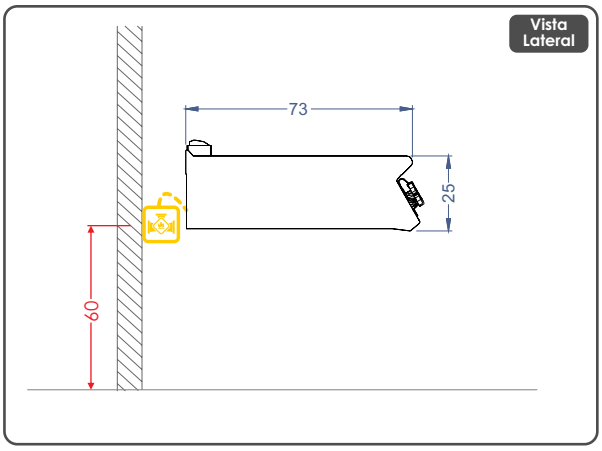
SI ○ NO ○

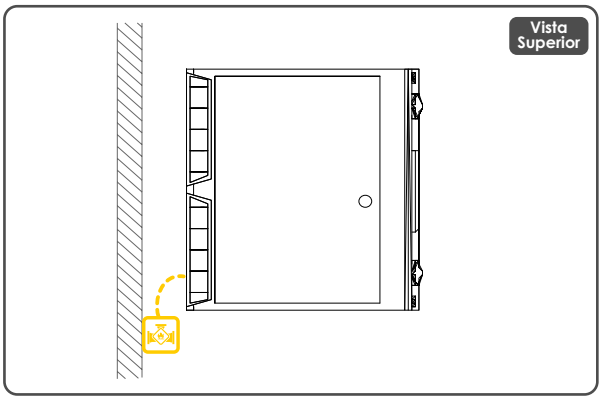
Nombre Responsable _____

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 revestida en cromo duro pulido espejo, 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.
- Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 110 a 280 °C. Termostato de seguridad que actúa si se avería el termostato de trabajo.
- 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.