Estufa Cocina Industrial de Tres (3) Puestos



Estufa industrial de tres puestos. Elaborada en acero inoxidable, con el fin de que no se corroa el material y sea mas higiénico en la preparación de los alimentos. Posee dos quemadores, uno Q25 y el otro Q50 por cada puesto.

Dimensiones:

- Ancho: 145 cm
- Fondo: 55 cm
- Alto: 78 cm

Ofrecemos envíos a todo el país, somos fabricantes con cerca de treinta años de experiencia.
Industrias Metálicas RP

Dimensiones	55 × 145 × 78 cm
Marca	Industrias Metálicas RP
Modelo	EIN003
Color	Acero

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN - GAS PROPANO O NATURAL.

El equipo que usted va a instalar ha sido cuidadosamente revisado para otorgarle la mayor seguridad y protección posibles a las personas y bienes que se encuentren a su alrededor.

Por eso es necesario realizar una instalación segura que le permita operar correctamente; para el

efecto siga cuidadosamente las normas técnicas que al respecto han sido expedidas y cumpla con

todas las regulaciones que le indique su proveedor de gas.

IMPORTANTE:

• Revise que las partes del equipo estén correctamente colocadas y en buen estado.

• Cerciórese de que el equipo no ha sufrido daños en el transporte.

• Si nota alguna situación anormal, no opere el equipo hasta que se corrijan las fallas.

Los siguientes son los requerimientos mínimos para una correcta instalación:

1. La presión de gas requerida para el correcto funcionamiento es de 8” en la C. A. para gas natural

y de 11” C. A. para gas propano.

2. La instalación debe hacerse por seguridad en un material que cumpla con las normas técnicas y

de seguridad que existen al respecto.

3. El diámetro de la tubería para una distancia entre los tanques de suministro y los equipos de

hasta 10 m. deberá hacerse en el mismo diámetro de la entrada de gas del equipo a instalar. (3/4

“ o superior).

4. Por seguridad y para poder atender cualquier emergencia, instale antes de la entrada de gas al

equipo un registro de cierre rápido. Uno por cada equipo que vaya a instalar.

5. El equipo debe ser instalado por personal técnico autorizado por la compañía de gas.

Una vez instalado el equipo podrá usarlo, su manejo es elemental.

1. Abra la llave de paso del gas para el quemador.

2. Presione el botón del encendido de chispa hasta que note que el quemador ha encendido.

3. Con la llave de paso podrá regular la llama y velocidad de cocción.

4. Revise que el quemador este encendido cuando la llave de paso esté abierta.

5. En los equipos sin termostato debe controlar la temperatura de los productos.