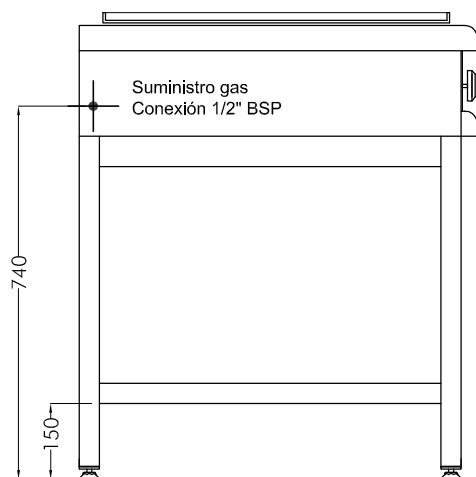
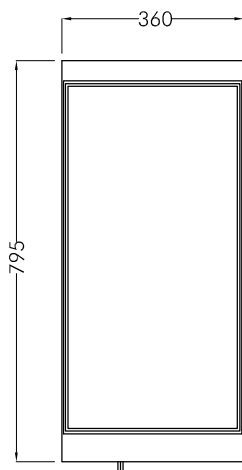


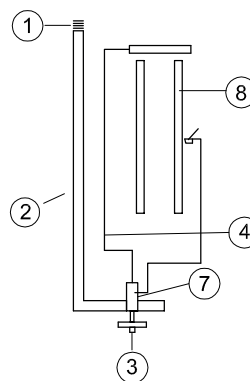
VISTA FRONTAL
ESC. 1:15



VISTA LATERAL
ESC. 1:15



VISTA SUPERIOR
ESC. 1:15



MATRÍCULA Nº 1765

INYECTORES (GAS NATURAL)

DIÁMETRO	CANT.	Kcal/H	TOTAL (Kcal/H)
1,50	2	3,320	6,640
POT. TOTAL (Kcal/H)			6,640

INYECTORES (GAS ENVASADO)

DIÁMETRO	CANT.	Kcal/H	TOTAL (Kcal/H)
1,00	2	2,813	5,626
POT. TOTAL (Kcal/H)			5,626

DETALLES DE ELEMENTOS • COMPONENTES

Nº	DESCRIPCIÓN	MED.	MATERIAL	CANT.
1	1/2 NIPPLE	Ø 1/2" x 30mm	HIERRO	1
2	VAINA	25x25	HIERRO	1
3	PERILLAS		BAKELITA	1
4	CAÑO (Mts)	5/16"	ALUMINIO	0,5m
5	TUERCA DE CONEXIÓN		BRONCE	2
6	PORTA ROBINETE SEMI IND		HIERRO	1
7	ROBINETE SEMI IND S/VALV SEG		BRONCE	1
8	QUEMADOR TUBULAR	7/8"	HIERRO	2
9	TERMOCUPLAS	400	COBRE	1

GAMA GOURMET | ANAFE 360 PLANCHA

DIMENSIONES	360 x 795 x 220(900) mm (Frente x Prof. x Alto(Base))
MATERIAL	Acero inoxidable AISI 304 / AISI 430 Esm.
ALIMENTACIÓN	Gas natural / Gas envasado
MATERIAL BASE	Acero inoxidable / Pintura epoxi gris plata



DESARROLLO Y EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO