

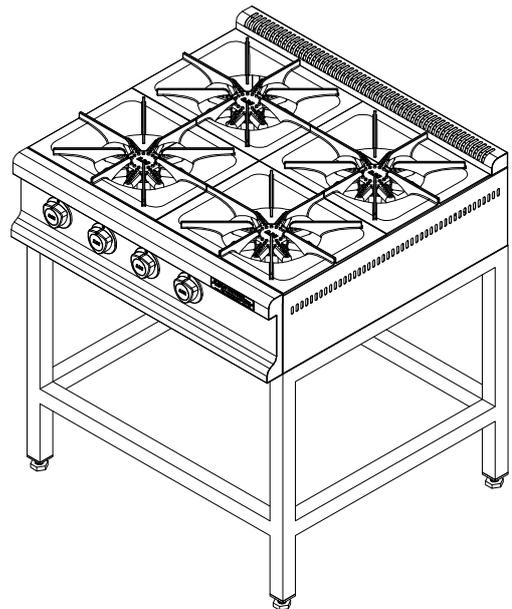
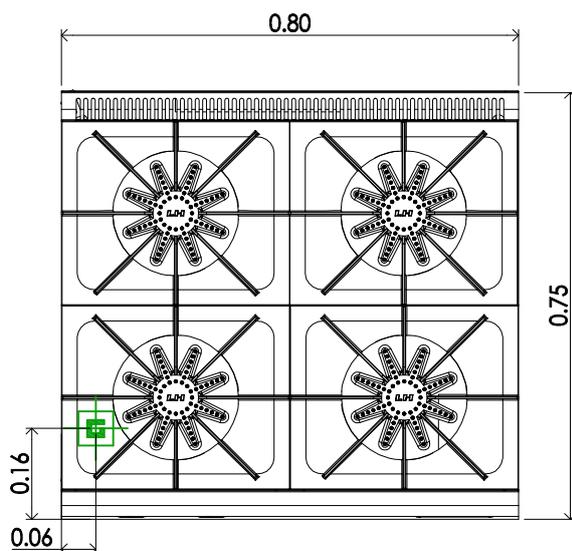
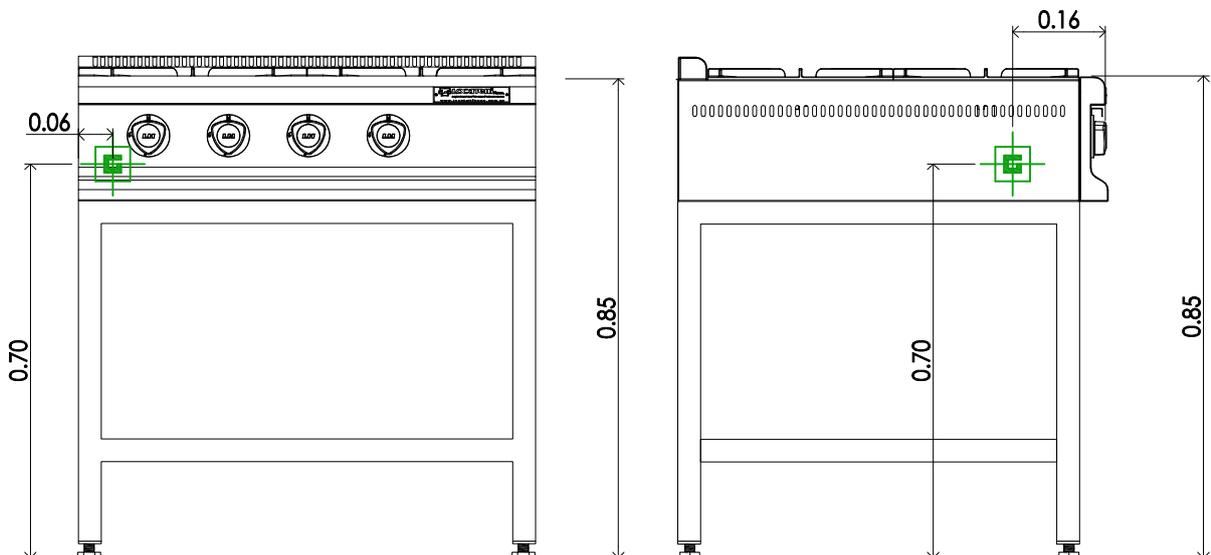


FICHA TECNICA DE EQUIPOS

ALH-80 4H ANAFE 4 HORNALLAS

ITEM N°
00

Material: en acero inoxidable esmerilado de primera calidad.
Sector Superior: 4 (cuatro) Hornallas de 325x400mm. con quemadores tipo estrella de 6000 Kcal/h cada uno, con bandeja antiderrame.
Control de temperatura: robinetes de alta resistencia y seguridad.
Sector Inferior: base en caño estructural de 40 x 40mm 1.2mm.
estante inferior liso en chapa de a. inox. de primera calidad.
Patas: con regatones de polipropileno regulables para su nivelación.
Funcionamiento: A gas Natural o Envasado.
Consumo total: 24.000 Kcal/h.
Terminación: Pulido sanitario.



DIMENSIONES EXPRESADAS EN m.

La empresa se reserva el derecho a modificar el equipo sin previo aviso.

Locatelli Hnos.

EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO

ADMINISTRACION Y VENTAS: GUAMINI 5624/26 CASEROS PCIA. BUENOS AIRES (B1678BOL)
TEL/FAX. 4759-0054 4716-6873 info@locatellihnos.com.ar



GESTIÓN
DE LA CALIDAD
RI 8000-1591