

Lynch

cocinas

Equipos para toda la vida

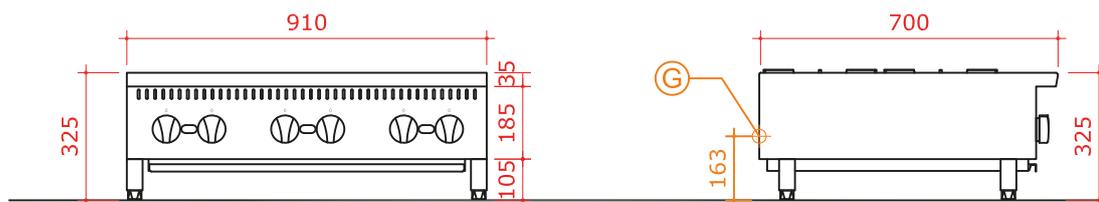


ANAFE 90 RESTAURANTE			
ANAFE 90	QUEMADOR ESTRELLA	QUEMADOR TUBULAR	Kcal/h
6 HORNALLAS	6		28.800
CHAR BROILER		3	23.700
PLANCHA LISA		3	18.000

Quegador estrella: 4800Kcal/h con gas natural

Quegador tubular Char Broiler: 7900Kcal/h con gas natural

Quegador tubular Plancha: 6000Kcal/h con gas natural

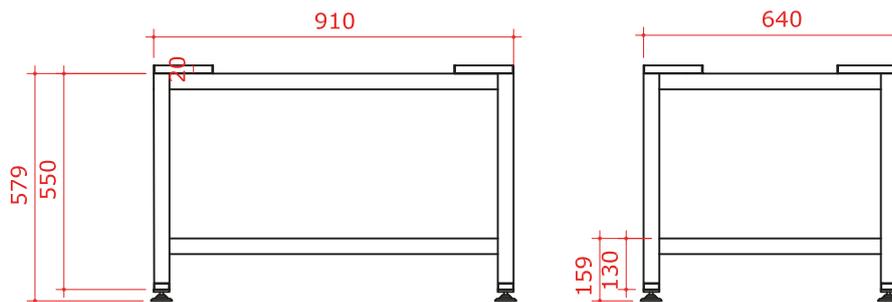


Ⓔ ENTRADA DE GAS EN EQUIPO
Ø 3/4" BSP

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

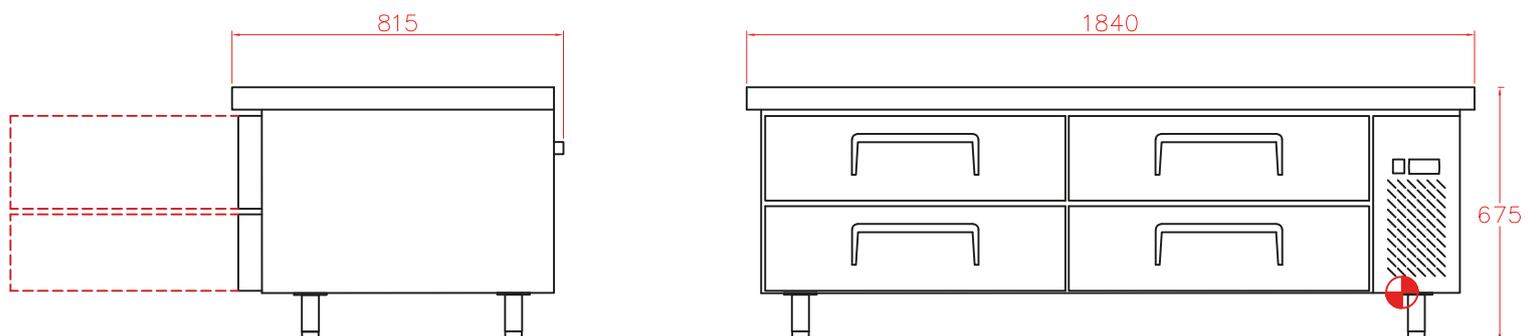
- Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior.
- Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de acero inoxidable con regulación de altura.
- El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes.
- Frenes y perillas de diseño moderno y ergonómico para su fácil accionamiento.
- Bandeja de derrame en acero inoxidable de ancho completo desmontable para facilitar su limpieza
- Hornallas de fundición de hierro de 300x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes.
- Quemadores en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.
- Rejillas de fundición de hierro de alta resistencia
- Quemadores de acero inoxidable con piloto de reserva

BASE NEUTRA



Construida íntegramente en acero inoxidable de primera calidad.
Regatones de altura regulable.

BASE REFRIGERADA



 TOMA ELECTRICO
2x220V+T H=300mm CONS. 0.35 KW

Construido íntegramente en acero inoxidable primera calidad
Control digital de temperatura
Evaporación automática de agua de condensación.
Descongelamiento automático programado.
Cajones de cierre automático alimentados por gravedad. Carga max. por cajon 18 kg.
Manijas de cajones empotrados.
Correderas y rodillos para cajones de acero inoxidable de alta resistencia
Manijas de puerta empotradas.
Patas de acero inoxidable

