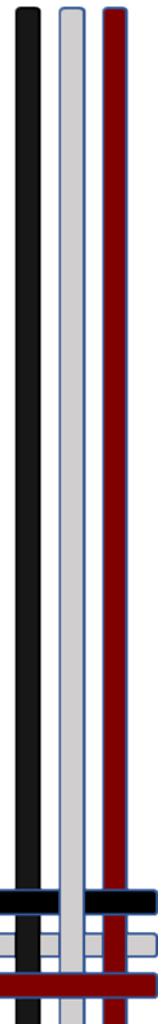
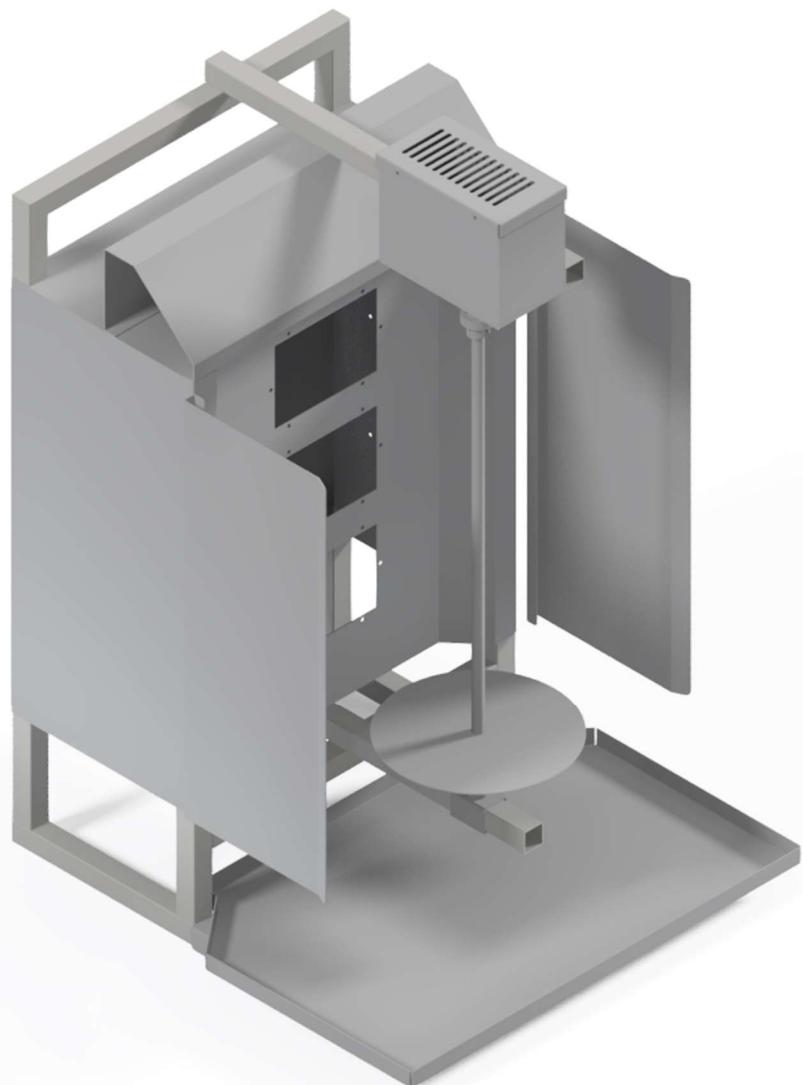




SHAWARMA





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo:	SHAW-T	
Marca:	TECSAL	
Material de fabrica	Acero INOX AISI 304	
Aislamiento	N/A	
Dimensiones del equipo		
Frente	Fondo	Alto
520 mm	581 mm	926 mm
Eléctrico	120 VAC	
Tipo de gas	GN/GLP	
Entrada de gas	1/2 " Pulgada	
Potencia	12,000 BTUs x3	

CONDICIONES PARA LA INSTALACION

Para un óptimo funcionamiento el equipo debe instalarse en una superficie plana y nivelada, el punto de gas debe estar instalado por lo menos a 80 centímetros de del equipo, la maquina puede trabajar con gas natural o gas propano, debe indicarse antes del despacho el tipo de gas para realizar las modificaciones pertinentes.

La maquina tiene un motor reductor que trabaja a un voltaje 120 voltios alternos, el encendido es manual y puede trabajar de forma continua con una carga de 10 kilogramos.



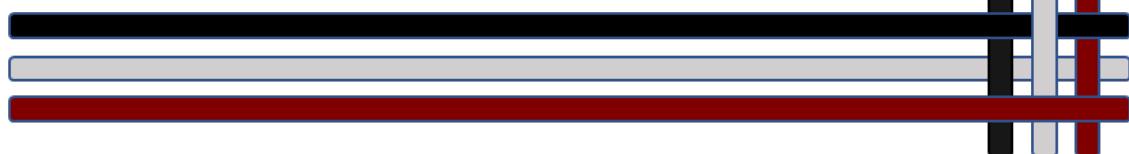
USO Y OPERACIÓN

El equipo tiene una capacidad para 10 kilogramos de producto, para la puesta en marcha verifique que tenga la alimentación de gas y este conectado a la red eléctrica. Para cargar el equipo con producto se debe retirar el trompo y cargar capa por capa las tiras de carne; se recomienda pinar el parte superior primero y luego la parte inferior en el buje.

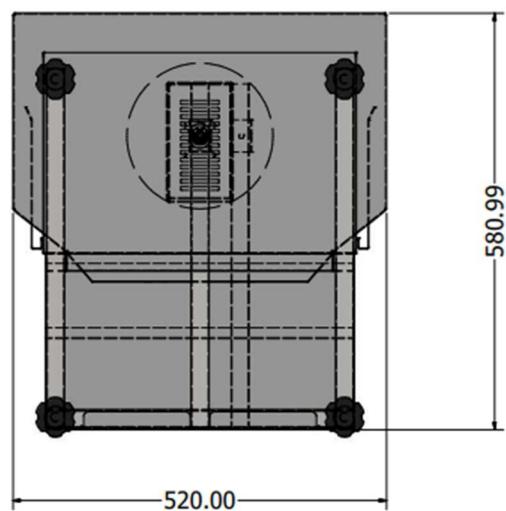
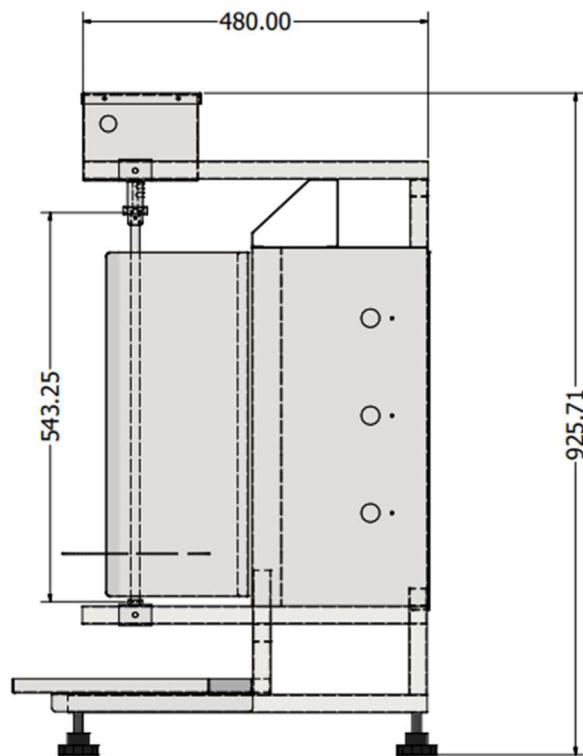
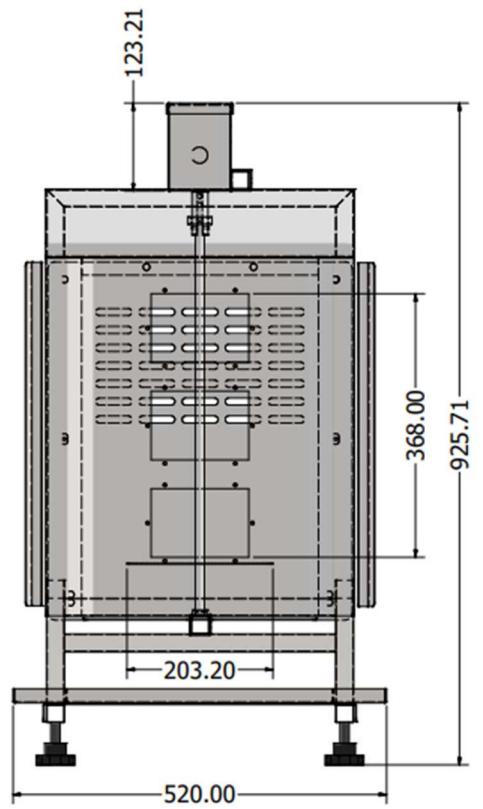
Para la puesta en marcha se recomienda encender los quemadores primero y luego poner a girar el motor

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- Construido en acero inoxidable 304 calibre 18.
- Quemador infrarrojo de 12.000 BTUs cada quemador.
- Motor reductor con acople directo.
- Irradiación de llama ajustable.
- Bandeja recolectora de grasa.
- Válvulas de gas de seguridad.
- Patas niveladoras.
- Estructura en tubería de 1”



DIMENSIONES DEL EQUIPO





FOTOGRAFIAS DEL EQUIPO

