

Línea Calor

Horno industrial 1 cámara, a gas

VHG-1C

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

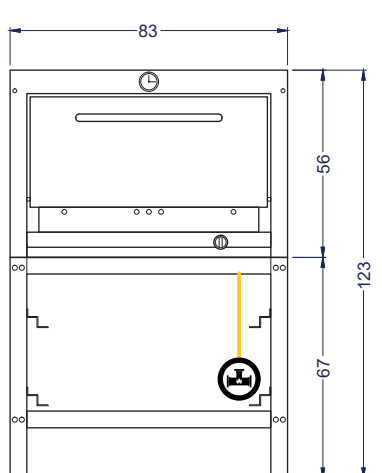
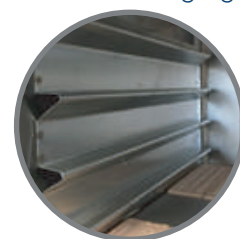
Ladrillos refractarios
Bandejas enlozadas



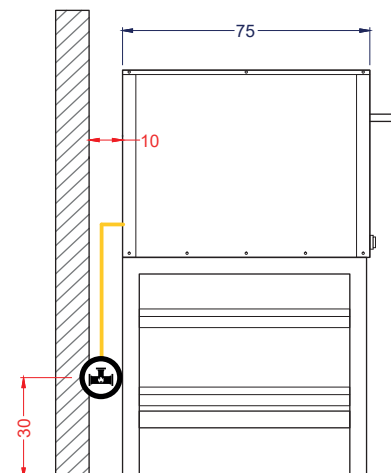
Termostato



Cámara en zigzag



Vista Elevación



Vista Izquierda

Unidad: cm

IMPORTANTE:

Toda instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico certificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), requisito exigido por dicha institución para además garantizar el buen funcionamiento e integridad del equipo y los manipuladores. Este normativa es importante para hacer válida la garantía del equipo.

Conversión tipo de gas:

Todo cliente debe tener Red de Gas, normalizada.
Si el equipo está certificado para un tipo de gas, Gas Licuado (GLP) o Gas Natural (GN), está prohibido conectar o realizar conversión a otro tipo de gas.
Si el equipo está certificado para dos tipos de gas, Gas Licuado (GLP) y Gas Natural (GN), dependiendo del equipo, es posible realizar conversión.

VENTUS®

Características

- Equipo certificado para Gas Licuado (GLP).
- Llave de gas de 3 posiciones.
- Frente de acero inoxidable.
- **Ladrillos refractarios.**
- **Sistema de atril con doble soporte de bandeja.**
- **Atril desarmable para transportar.**
- **Incluye 2 bandejas enlozadas de 58x65cm.**
- **Doble quemador para una mejor cocción.**
- Aislación térmica con lana mineral para gas licuado (GLP).
- Tirador de la puerta de acero inoxidable.



Dimensiones equipo

Ancho
83 cm

Profundidad
75 cm

Alto c/atril
123 cm



Dimensiones embalaje c/pallet

Ancho
90 cm

Profundidad
80 cm

Alto
70 cm

Dimensiones embalaje s/pallet

Ancho
89 cm

Profundidad
79 cm

Alto
59 cm



Peso equipo

Neto (c/atril)
73 kg

Bruto (horno + embalaje)
76.4 kg

Pallet
9.74 kg

Bruto + pallet
86.14 kg



Especificaciones Gas Licuado (GLP)

Potencia
9.5 kW

Conexión
Ø3/4"



Especificaciones Gas Licuado (GLP)

Cons. Nominal GLP

0.692 kg/hr

Cons. calórico Nominal **10 HL**



Nº de bandejas

2 unidades de 58x65cm



Tº de trabajo

50°C a 100°C en 10 minutos apróx.
100°C a 200°C en 6 minutos apróx.