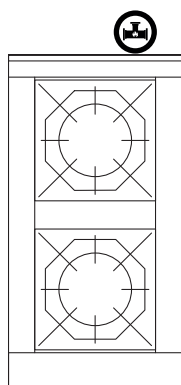
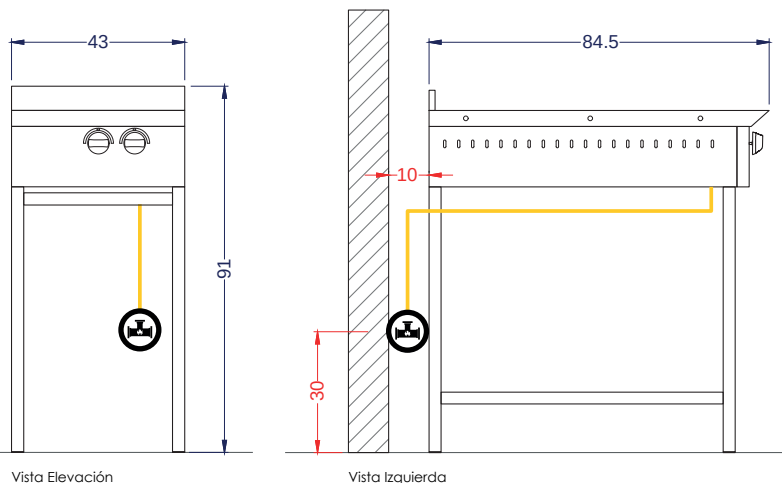


Línea Calor

Anafe 2 quemadores gas

VAAG-2P

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Vista Planta

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.

Unidad: cm

VENTUS[®]

Características

- Equipo certificado para Gas Licuado (GLP) o Gas Natural (GN)
- Cuerpo construido completamente en acero inoxidable.
- Con 2 quemadores de aluminio de Ø180mm.
- Válvula de gas 3 posiciones certificada.
- Termocupla de seguridad para corte de gas.
- Incluye bandeja de rebalse.

	Dimensiones equipo	Ancho 43 cm	Profundidad 84.5 cm	Alto 91 cm
	Dimensiones embalaje	Ancho 43.5 cm	Profundidad 85 cm	Alto 91.5 cm
	Peso	Bruto 22 kg		
	Especificaciones Gas	Potencia 12 kW		
	Especificaciones Gas	Cons. Nominal GLP	874 g/h	
		Cons. Nominal GN	1,146 m³/h	