

Línea Calor

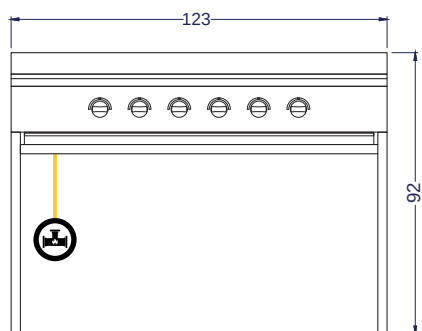
Anafe 6 quemadores gas GLP

VAAG-6P

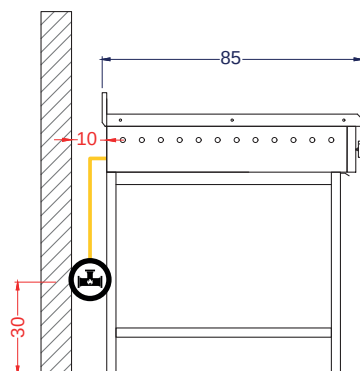
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



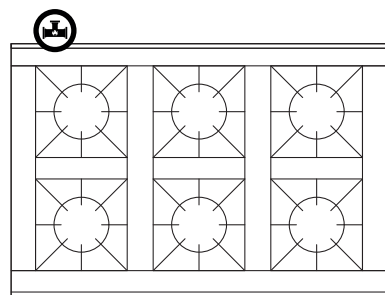
Quemador de Ø180mm
Termocupla de Seguridad



Vista Elevación



Vista Izquierda



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).
- Con 6 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 123 cm	Profundidad 85 cm	Alto 92 cm
	Dimensiones embalaje	Ancho 123.5 cm	Profundidad 85.5 cm	Alto 92.5 cm
	Peso	Neto 58 kg		
	Especificaciones Gas	Potencia 30 kW/Gas	Conexión Ø1/2"	
	Especificaciones Gas	Cons. Nominal GLP Cons. Nominal GN	2186 g/h 2.886 m³/h	