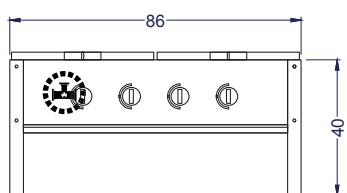


Línea Calor

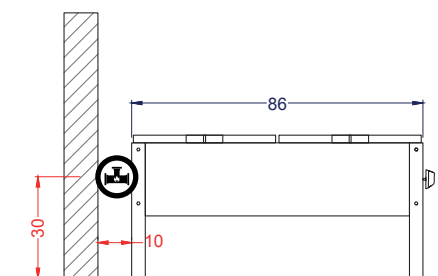
Anafe bajo 4 quemadores gas GLP

VABG-4 ECO

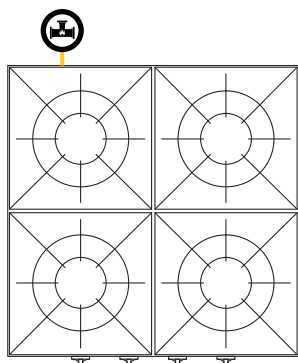
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



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

- Producto pensado para darle diversos usos: Industrial, emprendimiento, doméstico, etc.
- Fabricado íntegramente en acero laminado en frío.
- Estructura completa con aplicación de pintura electrostática en color negro mate.
- Cubierta con quemador industrial de aluminio de 150mm de diámetro.
- Válvula control de gas certificada con dispositivo de seguridad.
- Perilla de 3 mandos, fabricada en material PBT (plástico de ingeniería) evita fracturas de material o desprendimiento de perillas, asegurando durabilidad a largo plazo.
- Garantía 6 meses.



Dimensiones
equipo

Ancho
86 cm

Profundidad
86 cm

Alto
40 cm



Peso

Neto
19.7 kg



Especificaciones
Gas Licuado (GLP)

Potencia
16 kW/Gas

Conexión
Ø3/4"



Especificaciones
Gas Licuado (GLP)

Cons. Nominal GLP
1.164 kg/h