

Línea Calor

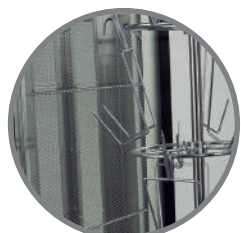
Asador de pollos a gas

VAPG-16PRO

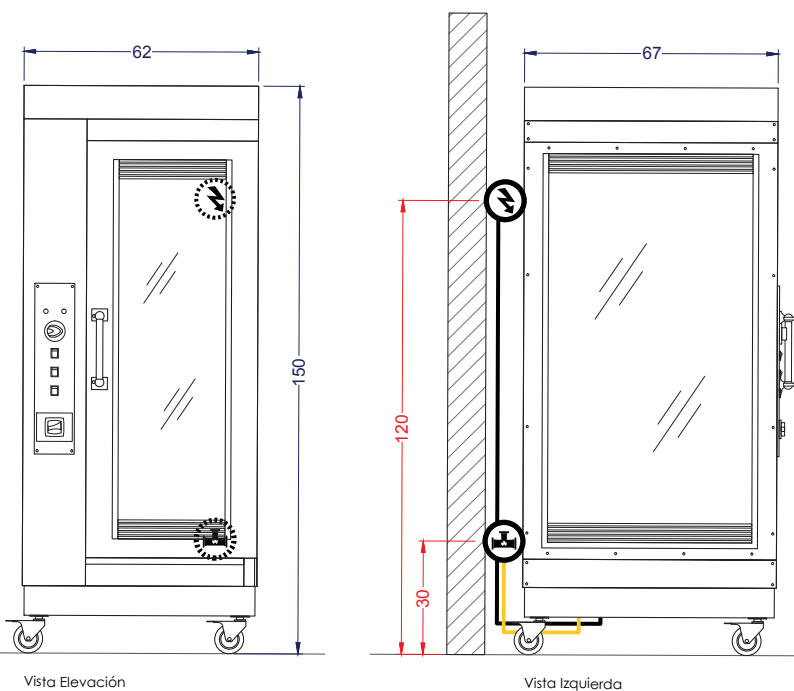
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Controles



Ganchos



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

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Capacidad de 16 pollos. Cocción en 1.30 horas, con bajo consumo de gas.
- Control de temperatura automático.
- Con termostato.
- Bajo nivel de ruido.
- Doble quemador lateral.
- Luz interior halógeno 75W.
- Vidrios templados.
- Con ruedas y frenos.
- Fácil de utilizar y limpiar.

	Capacidad	Neta 623 litros	Bruta 857 litros	
	Dimensiones equipo	Ancho 62 cm	Profundidad 67 cm	Alto 150 cm
	Peso	Neto 81 kg	Bruto 97.7 kg	
	Especificaciones eléctricas	Potencia 0.15 kW	Energía 220V/50Hz	Consumo 3kWh/24h
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Potencia 7.5 kW	Conexión Ø3/4"	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Consumo 605 gr/h	Presión 28 mbar	
	T° de trabajo	50°C - 300°C		