

Línea Calor

Cocina a gas 4 quemadores con horno

VCG-4AI

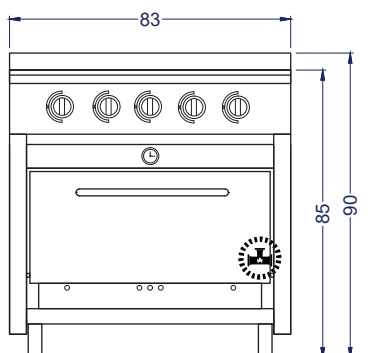
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



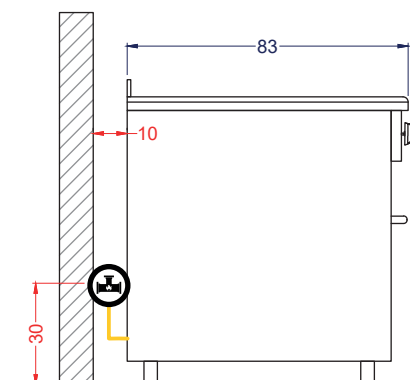
Quemadores
30x30cm



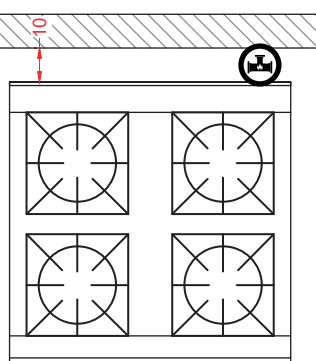
Perillas de mandos
Termostato



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Elevación

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).
- Cocina fabricada íntegramente en acero inox.
- Cámara incorpora **ladrillos refractarios**, permitiendo una cocción más homogénea.
- **Parrillas macizas de 30x30 cm en fierro fundido.**
- **4 quemadores de Ø15cm.**
- Llave de gas en tres posiciones.
- **Incluye 2 bandejas enlozadas.**
- Platos y bandeja de rebalse fabricados en acero inoxidable.

	Dimensiones equipo			
	Ancho	Profundidad	Alto/Con respaldo	
	83 cm	83 cm	85 cm/90 cm	

	Dimensiones cámara		Ancho	Profundidad
			58 cm	65 cm

	Peso		
	Neto 98.6 kg		

	Especificaciones Gas Licuado (GLP)		Potencia	Conexión
			25.5 kW/gas	Ø3/4"

	Especificaciones Gas Licuado (GLP)		Cons. Nominal GLP	1.983 kg/hr
			Cons. calórico Nominal	27.27 HL

	N° de bandejas		
	2 unidades de 58x65cm		

	T° de trabajo		
	Máxima 350°C		