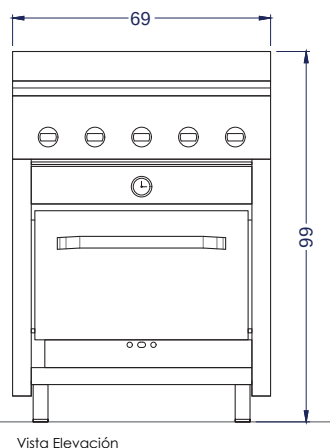


Línea Calor

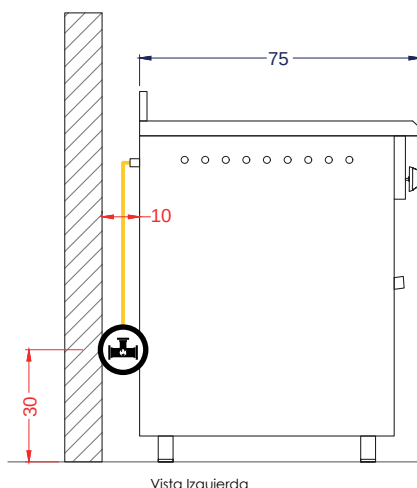
Cocina a gas 4 quemadores con horno

VCG-4P50 GLP

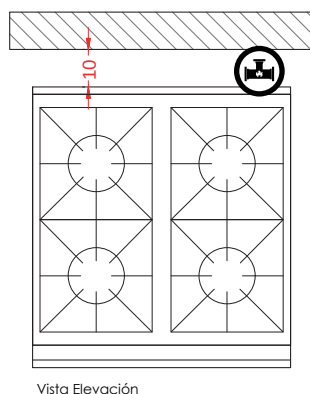
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



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

- Certificado para Gas Licuado (GLP) o Gas Natural (GN).
- Cocina fabricada íntegramente en acero inox.
- Horno con ladrillos refractarios.
- Parrillas fierro fundido de 30x30 cm.
- 4 quemadores de Ø15cm.
- Llave de gas en tres posiciones.
- Termocupla de seguridad para corte de gas.
- Incluye bandeja de rebalse y bandejas enlosadas de 50x50cm.
- Platos y bandeja de rebalse fabricados en acero inoxidable.

	Dimensiones equipo	Ancho 69 cm	Profundidad 75 cm	Alto 99 cm
	Dimensiones equipo	Ancho 69.5 cm	Profundidad 75.5 cm	Alto 99.5 cm
	Volumen horno	60 litros		
	Peso	Neto 64.7 kg		
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Potencia 26 kW/gas	Conexión Ø3/4"	
	Especificaciones Gas	Cons. Nominal GLP 1895 g/h	Cons. Nominal GN 2.484 m³/h	
	Nº de bandejas	2 unidades de 50x50cm		