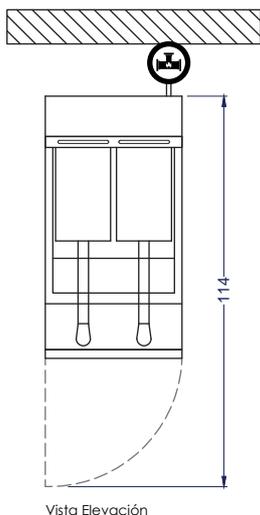
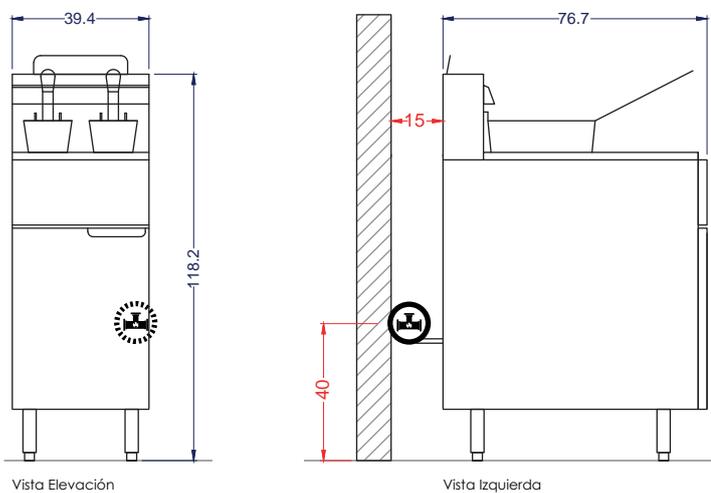


## Línea Calor

Freidora a gas GLP

# VFP-18L2

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



### IMPORTANTE:

Toda instalación, mantenimiento 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

- Equipos construido en acero inox.
- Incorpora sistema de seguridad de bloqueo en perilla de encendido.
- Contiene tubo de vaciado, el que permite extraer el aceite de manera rápida, sencilla y segura.
- Cumple con normativa de certificación SEC.
- Capacidad máxima de papas fritas: 2kg por canastillo.
- Temperatura regulable por termostato, permitiendo ahorro de gas.
- Incluye 2 canastillos.

	Capacidad	18 -23 litros		
	Dimensiones equipo	Ancho 39.4 cm	Profundidad 76.7 cm	Alto 118.2 cm
	Peso	Neto 65 kg	Bruto 71 kg	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Potencia 26.38 kW/gas (90.000 BTU)	Conexión Ø3/4"	Cons. Nominal 2.05 kg/h
	N° de canastillos	2 unidades de 16.5x33.6x15.3 cm		

Unidad: cm