

Línea Calor

Horno industrial 1 cámara, a gas

VHG-165

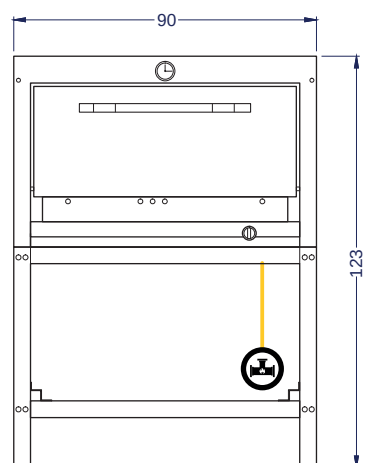
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



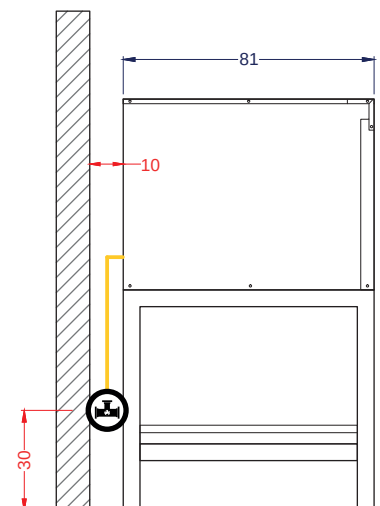
Ladrillos refractarios
Bandejas enlozadas



Doble quemador



Vista Elevación



Vista Izquierda

Unidad: cm

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

- Equipo certificado para gas GLP o Gas Natural.
- Frente y cámara de acero inoxidable.
- Ladrillos refractarios.
- Llave de gas 3 posiciones certificada.
- Tirador puerta en aluminio.
- Sistema zig - zag de guías en cámara para bandejas enlozadas.
- Atril desarmable para facilitar traslado con doble soporte.
- Sistema cocción uniforme gracias al uso de doble quemador.
- Incluye 2 bandejas enlozadas de 65x65cm.

	Dimensiones equipo	Ancho 90 cm	Profundidad 81 cm	Alto c/atril 123 cm

	Dimensiones embalaje	Ancho 90.5 cm	Profundidad 81.5 cm

	Peso	Horno 52 kg	Atril 12 kg	Bruto 72 kg

	Especificaciones Gas	Potencia 10.5 kW	Conexión Ø3/4"

	Especificaciones Gas	Cons. Nominal GLP 765 kg/h	Cons. Nominal GN 1,003 m³/h

	N° de bandejas	2 unidades de 65x65cm