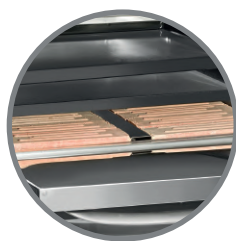


Línea Calor

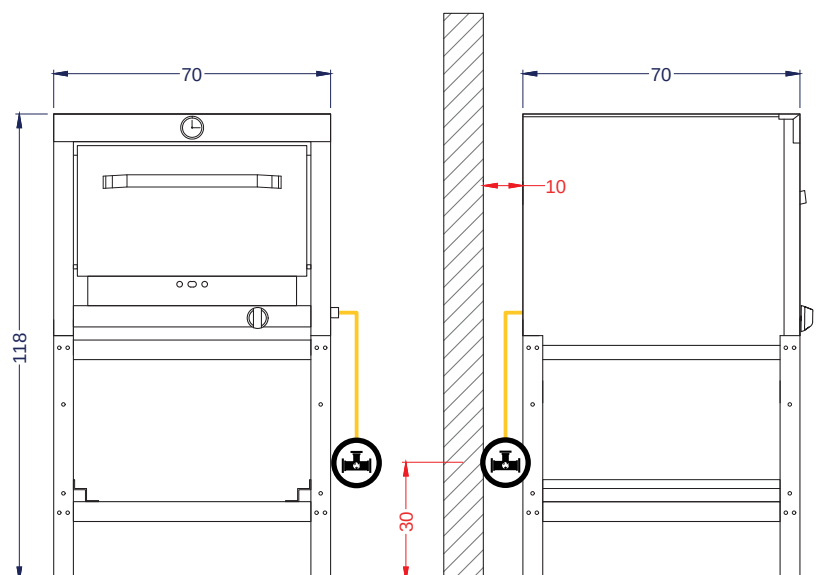
Horno industrial 1 cámara, gas GLP

VHG-1C50 GLP

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Ladrillos refractarios
Bandejas enlazadas



Vista Elevación

Vista Izquierda

Unidad: cm

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

- Equipo certificado para GLP o GN.
- Frente y cámara de acero inoxidable.
- Ladrillos refractarios.
- Llave de gas 3 posiciones certificada.
- Tirador puerta en aluminio.
- Sistema zig-zag de guías en la cámara para bandejas enlazadas
- Atril desarmable para facilitar traslado con doble soporte.
- Sistema cocción uniforme gracias al uso de su quemador horizontal.
- Incluye 2 bandejas enlazadas de 50x50cm.

	Dimensiones equipo	Ancho 70 cm	Profundidad 70 cm	Alto c/atril 118 cm
	Dimensiones embalaje	Ancho 71 cm	Profundidad 71 cm	Alto 54 cm
	Peso equipo	Neto 64.7 kg	Con atril 7.7 kg	Neto c/atril 72.4 kg
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Potencia 3.3 kW/Gas	Conexión Ø3/4"	
	Especificaciones Gas	Cons. Nominal GLP 240 g/h	Cons. Nominal GN 0,305 m³/h	
	Nº de bandejas	2 unidades de 50x50cm		