

Línea Calor

Horno industrial 3 cámaras, a gas

VHG-3C

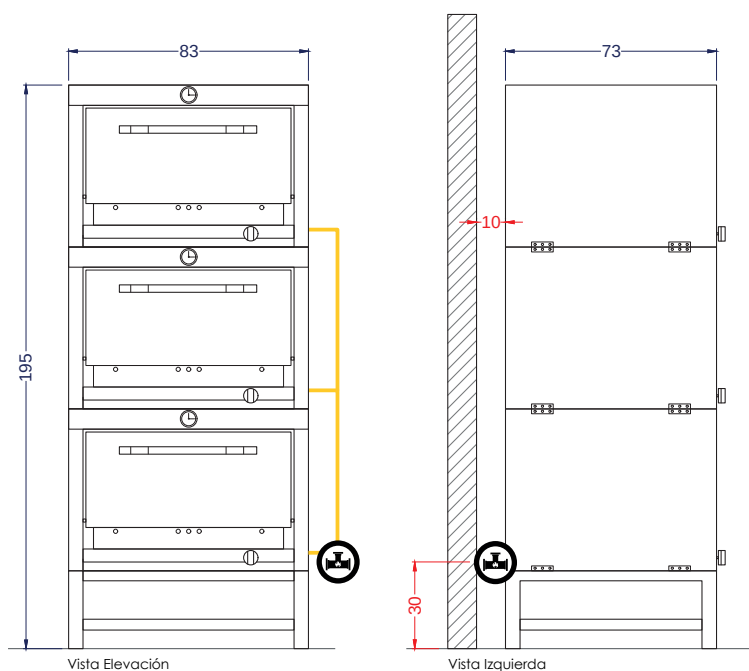
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Ladrillos refractarios
Bandejas enlozadas
Cámara en zigzag



Termostato



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 Gas licuado (GLP) o Gas Natural (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 cámara para bandejas enlozadas.
- Atril desarmable para facilitar traslado con doble soporte.
- Sistema cocción uniforme gracias al uso de doble quemador.
- Incluye 6 bandejas enlozadas de 58x65cm.

	Dimensiones equipo	Ancho 83 cm	Profundidad 73 cm	Alto 195 cm
	Dimensiones embalaje	Ancho 90.5 cm	Profundidad 81.5 cm	Alto 195.5 cm
	Peso	Hornos 153.5 kg	Atril 10 kg	Total 163.5 kg
	Especificaciones Gas	Potencia 30.5 kW	Conexión Ø3/4"	
	Especificaciones Gas	Cons. Nominal GLP Cons. Nominal GN	2223 g/h 2.297 m³/h	
	Nº de bandejas	4 unidades de 58x65cm		
	Tº de trabajo	50°C a 100°C en 10 minutos apróx. 100°C a 200°C en 6 minutos apróx.		