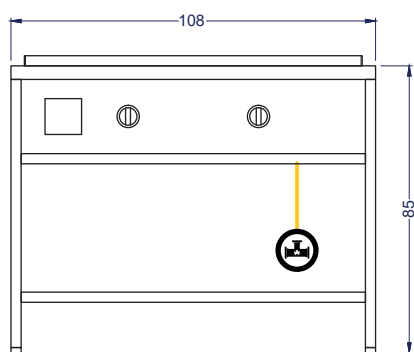


Línea Calor

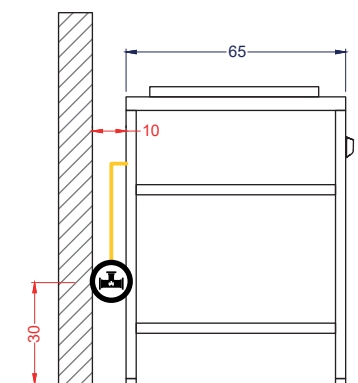
Plancha churrasquera 100x50 con recibidor

VPLG-100AI

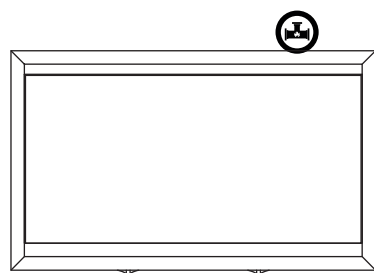
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

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

- Equipo certificado para Gas Licuado (GLP).
- Construcción en acero inoxidable.
- Estructura en perfil 30x30.
- Cubierta en perfil 40x40.
- Canoa de residuos.
- 2 quemador tipo pulmón.
- Llave de gas en tres posiciones.
- Perilla de aluminio.
- Plancha churrasquera de 100x50cm.



Dimensiones
equipo

Ancho
108 cm

Profundidad
65 cm

Alto
85 cm



Dimensiones
plancha

Ancho
100 cm

Profundidad
50cm



Especificaciones
Gas Licuado (GLP)

Potencia
11.8 kW/Gas

Conexión
Ø1/2"



Especificaciones
Gas Licuado (GLP)

Cons. Nominal GLP
1.091 m³/h - 860 g/h