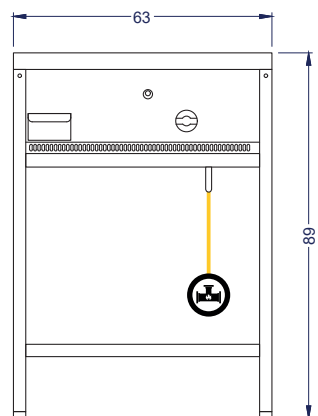


Línea Calor

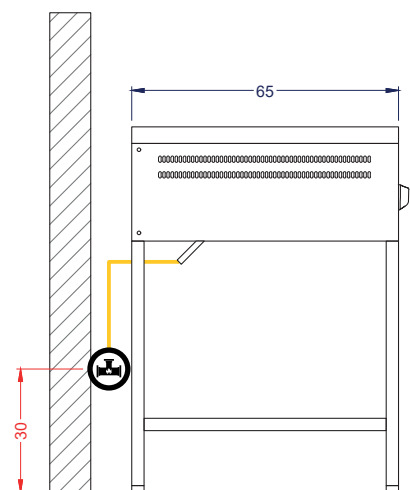
Plancha churrasquera 60x60 con recibidor

VPLG-50AI

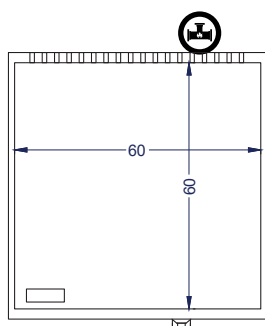
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



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.
- Canoa de residuos.
- 1 quemador tipo pulmón.
- Llave de gas en tres posiciones.
- Perilla de aluminio.
- Plancha churrasquera de 60x60cm.
- Termocupla de seguridad para corte de gas.
- Para una limpieza total se puede remover la plancha, desatornillando 4 pernos.



Dimensiones
equipo

Ancho
63 cm

Profundidad
65 cm

Alto
89 cm



Dimensiones
plancha

Ancho
60 cm

Profundidad
60 cm



Especificaciones
Gas Licuado (GLP)

Potencia
5.5 kW/Gas

Conexión
Ø3/4"



Especificaciones
Gas Licuado (GLP)

Cons. Nominal GLP
0.508 m³/h - 400 g/h