

Línea Calor

Horno industrial 1 cámara, a gas

VHG-1C

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

Ladrillos refractarios
Bandejas enlozadas



Termostato

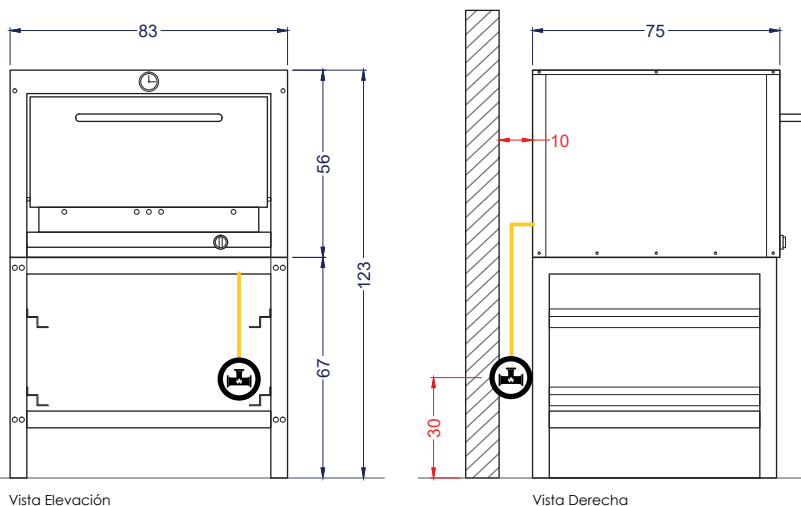


Cámara en zigzag



Características

- Equipo certificado para Gas Licuado (GLP).
- Llave de gas de 3 posiciones.
- Frente de acero inoxidable.
- **Ladrillos refractarios.**
- **Sistema de atril con doble soporte de bandeja.**
- **Atril desarmable para transportar.**
- **Incluye 2 bandejas enlozadas de 58x65cm.**
- **Doble quemador para una mejor cocción.**
- Aislación térmica con lana mineral para gas licuado (GLP).
- Tirador de la puerta de acero inoxidable.



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.

	Dimensiones equipo	Ancho 83 cm	Profundidad 75 cm	Alto c/atril 123 cm
	Dimensiones embalaje c/pallet	Ancho 90 cm	Profundidad 80 cm	Alto 70 cm
	Dimensiones embalaje s/pallet	Ancho 89 cm	Profundidad 79 cm	Alto 59 cm
	Peso equipo	Neto (c/atril) 73 kg	Bruto (horno + embalaje) 76.4 kg	
		Pallet 9.74 kg	Bruto + pallet 86.14 kg	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Potencia 9.5 kW	Conexión Ø3/4"	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Cons. Nominal GLP 0.692 kg/hr	Cons. calórico Nominal 10 HL	
	Nº de bandejas	2 unidades de 58x65cm		
	Tº de trabajo	50°C a 100°C en 10 minutos apróx. 100°C a 200°C en 6 minutos apróx.		