

Línea Calor

Horno industrial 1 cámara, a gas

VHG-165C

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



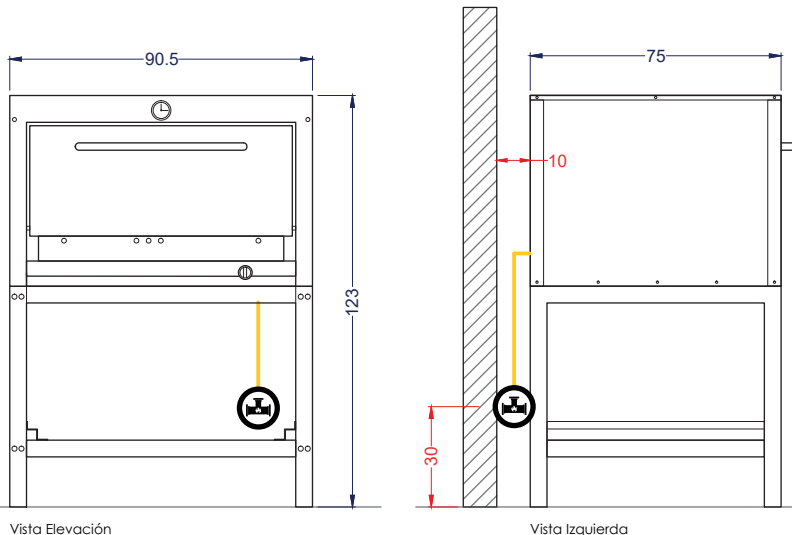
Ladrillos refractarios
Bandejas enlazadas



Termostato



Porta bandeja
en atril



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).
- Horno a gas de 1 cámara de 65x65cm.
- Doble quemador que permite una cocción más pareja.
- Llave de gas 3 posiciones.
- Temperatura de trabajo apta para panadería y pastelería.
- Frente de acero inoxidable esmerilado.
- Tirador de aluminio con dissipador de calor.
- Piso de ladrillo refractario que genera una cocción homogénea para un importante ahorro del consumo de gas.
- Atril con doble porta bandeja.
- Aislación térmica con lana mineral para Gas Licuado (GLP).
- Dos bandejas enlazadas.
- Sistema de riel en zig-zag para un mejor soporte.

	Dimensiones equipo	Ancho 90.5 cm	Profundidad 75 cm	Alto c/atril 123 cm
	Peso equipo	Neto 83 kg		
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Potencia 9.5 kW	Conexión Ø3/4"	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Cons. Nominal GLP por cámara	0.692 kg/hr	
	Nº de bandejas	2 unidades de 65x65cm		
	Tº de trabajo	0°C a 350°C		