

Línea Calor

Horno industrial 2 cámaras, a gas

VHG-2C

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

Ladrillos refractarios
Bandejas enlozadas



Termostato

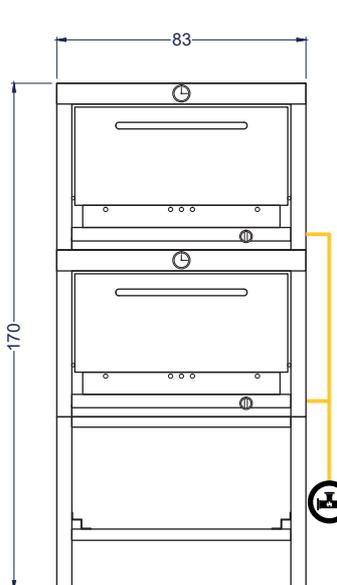


Cámara en zigzag

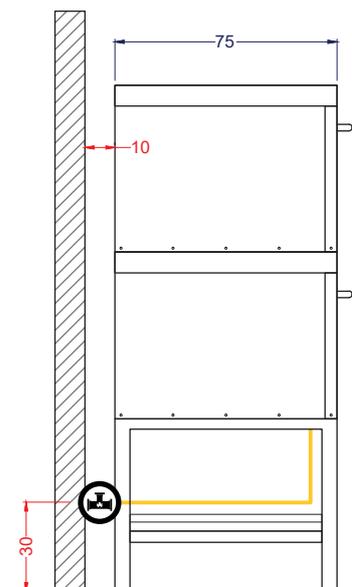


Características

- 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 4 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.



Vista Elevación



Vista Izquierda

Unidad: cm

 Dimensiones equipo

Ancho	83 cm	Profundidad	75 cm	Alto	170 cm
-------	-------	-------------	-------	------	--------

 Peso equipo

Neto	146 kg
------	--------

 Especificaciones Gas Licuado (GLP)

Potencia	19 kW/gas
Conexión	Ø1"
Cons. Nominal	1.384 kg/h

 N° de bandejas

4 unidades de 58x65cm

 T° de trabajo

50°C a 100°C en 10 minutos apróx.
100°C a 200°C en 6 minutos apróx.

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.