Línea Calor

Anafe 6 quemadores gas GLP

VAAG-6AI

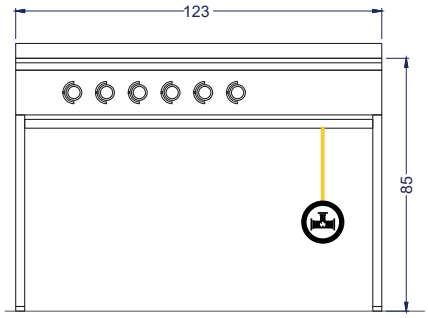
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

VENTUS®

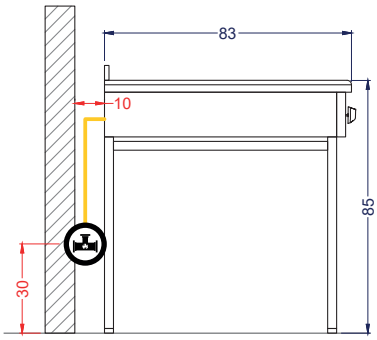
Quemador de Ø150mm
Parrilla de 350x350

Características

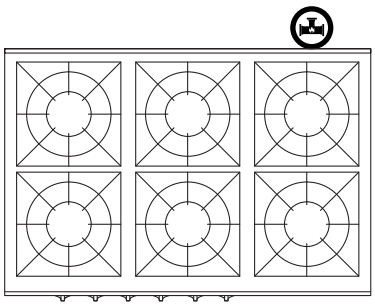
- Construcción íntegramente en acero inoxidable.
- Estructura en perfil 40x40.
- Bandeja de rebalse.
- **Parrilla en fierro fundido 350x350.**
- **Quemador de fierro fundido de Ø150mm.**
- Llave italiana de tres posicione: Máximo, Mínimo y Apagado.
- Perilla de aluminio.
- Patín nivelador inoxidable.



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

IMPORTANTE:
Toda Instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico cerifcado 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 **123 cm**	Profundidad **83 cm**	Alto **85 cm**
Peso	Neto **49.8 kg**		
Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Potencia **25.5 kW/Gas**	Conexión **Ø3/4"**	
Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Cons. Nominal GLP **1.86 kg/h**		

Unidad: cm