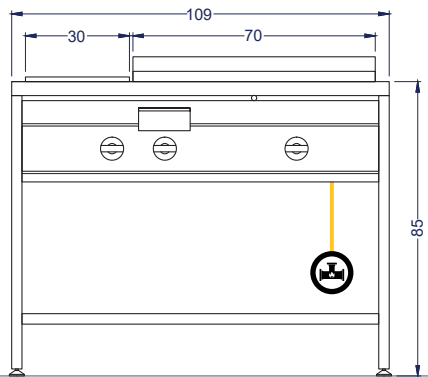


Línea Calor

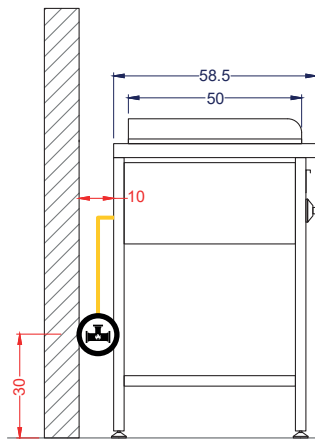
Plancha churrasquera con
parrilla de hierro y recolector

CH702QC

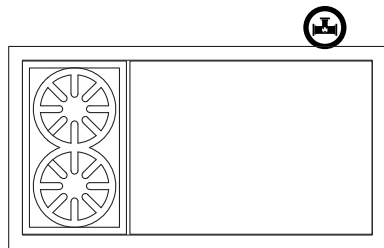
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

IMPORTANTE:

Toda instalación, mantenimiento 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[®]

Empresas
Cousiño

Características

- Plancha churrasquera con parrilla de hierro y recolector, construída en acero inox. esmerilado.
- Gabinete en acero inox. en perfil de 30x30mm.
- 2 quemadores fabricados en hierro fundido de 15cm.
- Parrilla de hierro macizo de 30x50cm, antideslizante, cubierta en pintura electrostática.
- Llaves de gas 3 posiciones, certificada, con termocupla de seguridad de origen italiano de importación propia.

	Dimensiones equipo	Ancho 109 cm	Profundidad 58.5 cm	Alto 85 cm
	Dimensiones plancha	Ancho 70 cm	Profundidad 50 cm	
	Dimensiones parrilla de hierro	Ancho 30 cm	Profundidad 50 cm	
	Peso		Neto 53 kg	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Potencia 10.9 kW/Gas	Conexión Ø1/2"	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)		Cons. Nominal GLP 794 g/h	