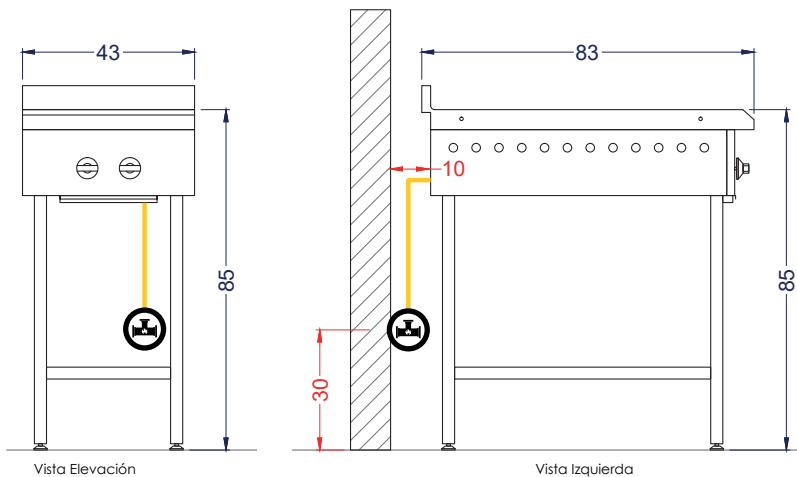


Línea Calor

Anafe industrial 2 quemadores gas GLP

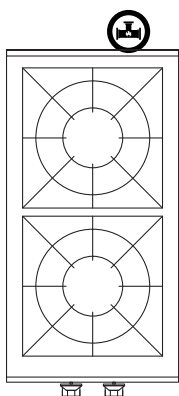
VAAG-2Q AI TP

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.

Unidad: cm

VENTUS[®]

Características

- Especial para utilizarlo en cocinas con espacio reducido, para sumar un par de quemadores a tu cocina o para emprendedores.
- Cuerpo fabricado en acero inox.
- Estructura en perfil de 30x30, acero inox.
- Perilla esmaltada de hierro fundido.
- Parrillas de hierro fundido esmaltada 30x30 cm.
- Quemadores industriales de aluminio Ø15 cm.
- Comando por llave de seguridad italiana, de tres posiciones en la encimera.
- Termocupla en quemadores.
- Patines regulables en las patas.
- Incluye bandeja de rebalse.
- Producto certificado bajo las normas de la SEC.

	Dimensiones equipo	Ancho 43 cm	Profundidad 83 cm	Alto 85 cm
	Peso	Neto 19 kg		
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Potencia 10 kW/Gas	Conexión Ø1/2"	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Cons. Nominal GLP 728 kg/h		