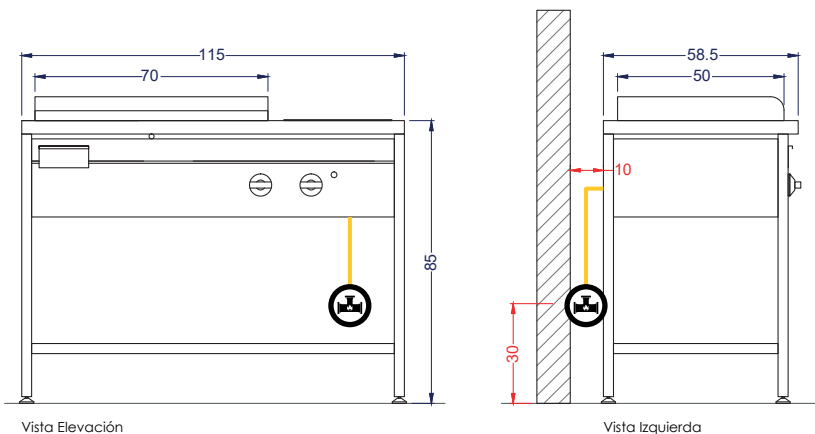


Línea Calor

Plancha churrasquera con
baño maría y recolector

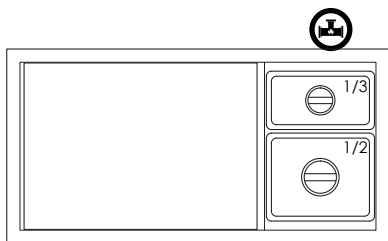
CH70BMC

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



Vista Elevación

Vista Izquierda



Vista Planta

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.

Unidad: cm

VENTUS[®]

Empresas
Cousiño

Características

- Plancha churrasquera con baño maría y recolector, construída en acero inox. esmerilado.
- Gabinete en acero inox. en perfil de 30x30mm.
- Incluye 2 depósitos GN con tapa, 1/2 y 1/3 de 10cm alto, de 6 y 10 litros cada uno.
- Llaves de gas 3 posiciones, certificada, con termocupla de seguridad de origen italiano de importación propia.
- Quemadores tubulares en acero carbono.

Dimensiones equipo
Ancho 115 cm Profundidad 58.5 cm Alto 85 cm

Dimensiones plancha
Ancho 70 cm Profundidad 50 cm

Peso
Neto 51 kg

Especificaciones Gas Licuado (GLP)
Potencia 7.5kW/Gas Conexión Ø1/2"

Especificaciones Gas Licuado (GLP)
Cons. Nominal GLP 544.5 g/h