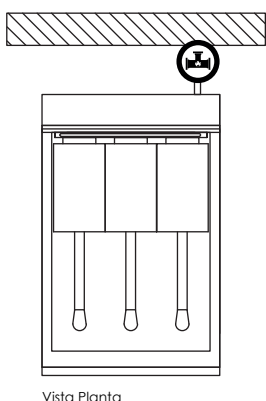
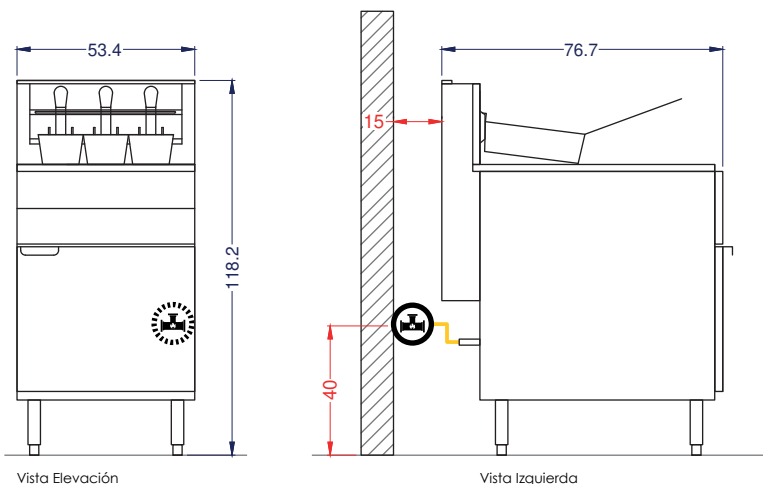


Línea Calor

Freidora a gas GLP alta producción

VFP-37L3

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



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®

Características

- Equipo construido en acero inox.
- Incorpora sistema de seguridad de bloqueo en perilla de encendido.
- Contiene tubo de vaciado, el que permite extraer el aceite de manera rápida, sencilla y segura.
- Cumple con normativa de certificación SEC.
- Temperatura regulable por termostato, permitiendo ahorro de gas.
- Incluye 3 canastillos.

	Capacidad	33 - 37 litros		
	Dimensiones equipo	Ancho 53.4 cm	Profundidad 76.7 cm	Alto 118.2 cm
	Dimensiones embalaje	Ancho 61 cm	Profundidad 83 cm	Alto 86 cm
	Peso	Neto 78 kg	Bruto 83 kg	
	Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Potencia	43.96 kW/gas (150.000 BTU)	
		Conexión	Ø3/4"	
		Cons. Nominal	3.41 kg/h	
	Nº de canastillos	3 unidades de 13.4x33.6x15.3 cm		