

Línea Calor

Freidora a gas GN (gas natural)

VFP-18PRO

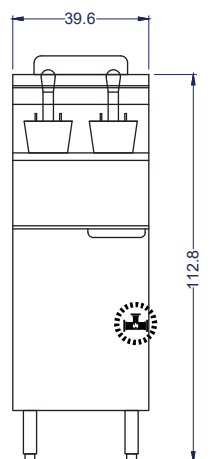
Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



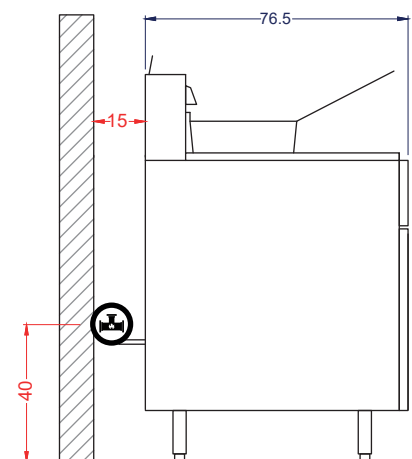
Canastillos



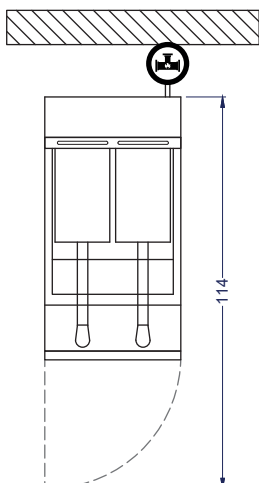
Puerta frontal abatible
(acceso interno al equipo)



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Elevación

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

- Equipos construido en acero inox. AISI 430.
- 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.
- Capacidad máxima de papas fritas: 2kg por canastillo.
- Temperatura regulable por termostato, permitiendo ahorro de gas.
- Incluye 2 canastillos.



Capacidad

18 litros



Dimensiones
equipo

Ancho
39.6 cm

Profundidad
76.5 cm

Alto
112.8 cm



Peso

Neto
53 kg

Bruto
56 kg



Especificaciones
Gas Natural (GN)

Potencia
Conexión
Cons. Nominal

26.38 kW/gas
Ø3/4"
2.484 m3/h



Nº de canastillos

2 unidades