Línea Calor

Freidora a gas GN (gas natural)

VFP-18PRO

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

VENTUS®





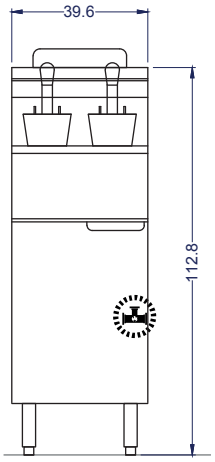
Canastillos



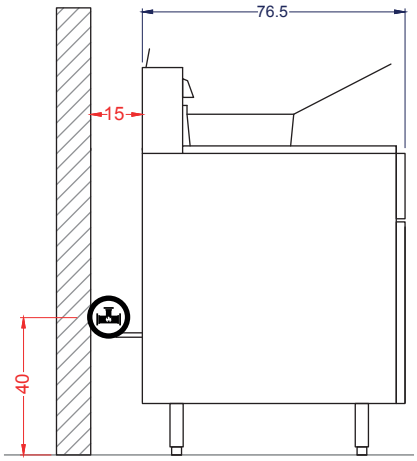
Puerta frontal abatilble (acceso interno al equipo)

Características

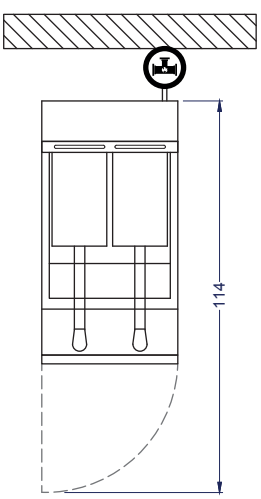
- Equipos construido en acero inox. AISI 430.
- Incorpora sistema de seguridad de bloqueo en perilla de encendido.
- Contiene tubo de vaciado, el que permite extraer el aceite de manera rápida, sencilla y segura.
- Cumple con normativa de certificación SEC.
- Temperatura regulable por termostato, permitiendo ahorro de gas.
- Incluye 2 canastillos.



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Elevación

IMPORTANTE:
Toda Instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico cerifcado 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

Capacidad	**2 kg x canastillo**		
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 **26.38 kW/gas**	Conexión **Ø3/4"**	Cons. Nominal **2.484 m3/h**
N° de canastillos	**2 unidades**		