Línea Calor

Plancha churrasquera

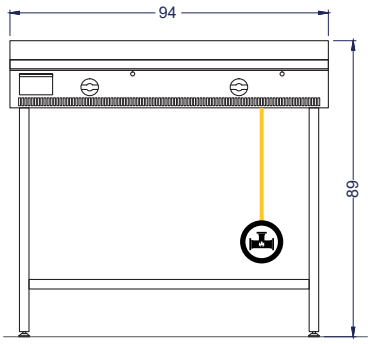
VPLG-100AI TP

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

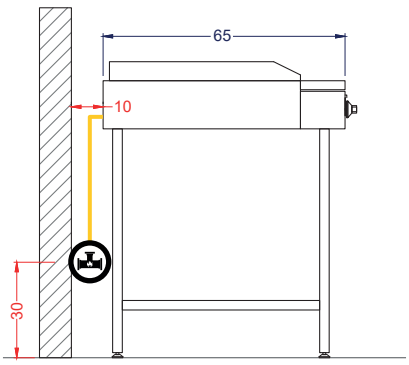


Características

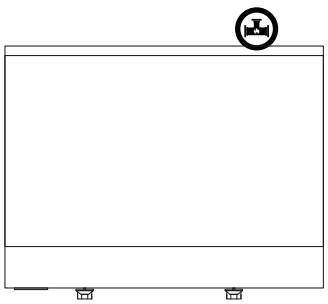
- Cuerpo fabricado en acero inox.
- Plancha lisa en acero inox. de 6 mm, alas perimetrales de 6 cm de alto.
- Estructura en perfil de 30x30, acero inox.
- Equipo certificado para Gas Licuado (GLP) o Gas Natural (GN).
- 2 quemadores de 4 flautas.
- Válvula de gas 3 posiciones certificada.
- Termocupla de seguridad para corte de gas.
- Para una limpieza total se puede remover la plancha, desatornillando 4 pernos.
- Canaleta y caja de residuos en acero inox.
- Perilla esmaltada de fierro fundido.
- Patines regulables en las patas.



Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Planta

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

Dimensiones equipo	Ancho **94 cm**	Profundidad **65 cm**	Alto **89 cm**
Dimensiones embalaje	Ancho **94.5 cm**	Profundidad **65.7 cm**	Alto **89.5 cm**
Peso	Neto **54.5 kg**		
Especificaciones Gas Licuado	Potencia **12 kW/Gas**	Conexión **Ø1/2"**	
Especificaciones Gas	Cons. Nominal GLP **874 g/h**	Cons. Nominal GN **1.110 m³/h**	