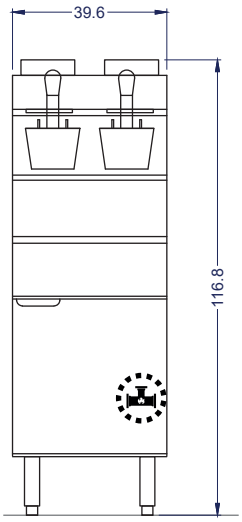
Línea Calor

Freidora a Gas Natural (GN)

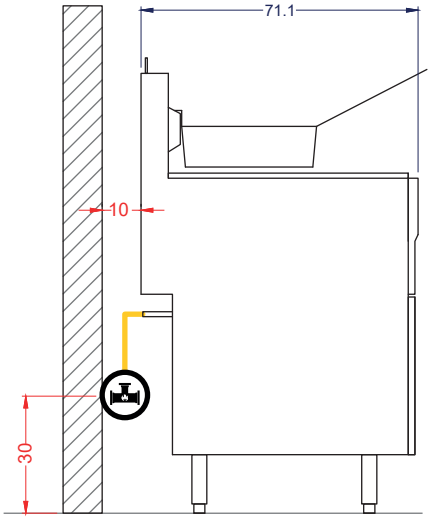
VFP2D-20L2 GN

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

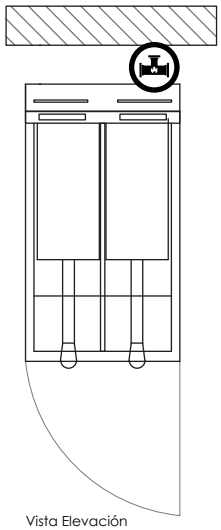




Vista Elevación



Vista Izquierda



Vista Elevación

NOTA:
Requiere instalación independiente por cada zona.

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

VENTUS®

Características

Exclusivo para uso comercial/ Industrial

- La VFP2D-20L2 no es solo una freidora; es el motor que transforma tus recetas en experiencias inolvidables.
- Diseño de cuba separada e independiente, puedes freír distintos tipos de comida sin contaminación de sabores gracias a su diseño de dos cubas de 10 litros independientes, puedes freír delicados pescados en un lado y las papas más doradas y crujientes en el otro, manteniendo la pureza y autenticidad de cada sabor.
- Potencia insuperable para una producción total: En total cuatro quemadores de alta eficiencia de 30.000 BTU cada uno que logran una potencia máxima de 120.000 BTU con una gran recuperación térmica, la producción no se detiene en horas punta.
- Ahorro y eficiencia: Ocupa solo una cuba o dos dependiendo del nivel de demanda real, maximizando la rentabilidad operativa.
- Dispositivo de seguridad con limitador que corta automáticamente el gas para prevenir accidentes una vez alcanzados los 232°C
- Termostato, medición de 93°C a 204°C
- Diseño Heavy Duty de acero reforzado de 1.5 mm que promueve una mayor vida útil del estanque frente al choque térmico continuo.
- Respaldo, seguridad y durabilidad gracias a su tecnología de válvula americana RobertShaw, garantiza precisión absoluta y seguridad en el flujo de gas.
- Producto ideal para Restaurantes con menú mixto, Food trucks, cadenas fast Food y negocios con demanda fluctuante.

Capacidad	Total **20 litros**	Por depósito **10 litros**	
Dimensiones equipo	Ancho **39.6 cm**	Profundidad **71.1 cm**	Alto **116.8 cm**
Peso	Neto **78 kg**	Bruto **83 kg**	
Especificaciones Gas Natural (GN)	Potencia **35.16 kW (120.000 BTU)**	Cons. Nominal **3.6699 m³/h**	
Especificaciones Gas Natural (GN)	Conexión **Ø3/4"**	Presión **20 mbar**	
Canastillos	Cantidad **2 unidades de 13.4x33.6x15.3 cm**	Capacidad **2 kg**	