

FOGONES VULCAN TRIPLE

EN ACERO INOXIDABLE T-201



Los fogones vulcan triple INMEZA es una de las piezas claves para su cocina, de aquí saldrá gran parte de sus alimentos ya que es el lugar donde podrá preparar una variedad de alimentos como ejemplo unos deliciosos asados como pollo gong, ramen, el relleno de rollos primavera y podrá utilizarla para todo tipo de creaciones en su cocina.

MODELOS:

- ✓ Frente de acero inoxidable tipo 201 calibre 18
- ✓ Cuerpo en ángulo construido de 1/8" esmaltado en negro
- ✓ Quemadores vulcan triple de fundición importado y esmaltado (Son 3 quemadores en uno con 2 controles independientes el quemador exterior es de 30 cm, medio 19.5 cm, interior 10.5 cm)
- ✓ Piloto de gas manual para cada quemador triple
- ✓ Tipo de Gas: LP baja presión (opcional gas natural al ordenar)

No incluye instalación



E1VT



E2VT



E3VT

 <https://es-la.facebook.com/inmezacocinas/>

 <https://www.instagram.com/inmeza>

 <https://www.inmeza.com>

 33 2832 8834

 33 3639 6518

Mariano matamoras #613 col. Hidalgo, Tlaquepaque, jal.
Teléfono: 01(33) 36-39-65-18.

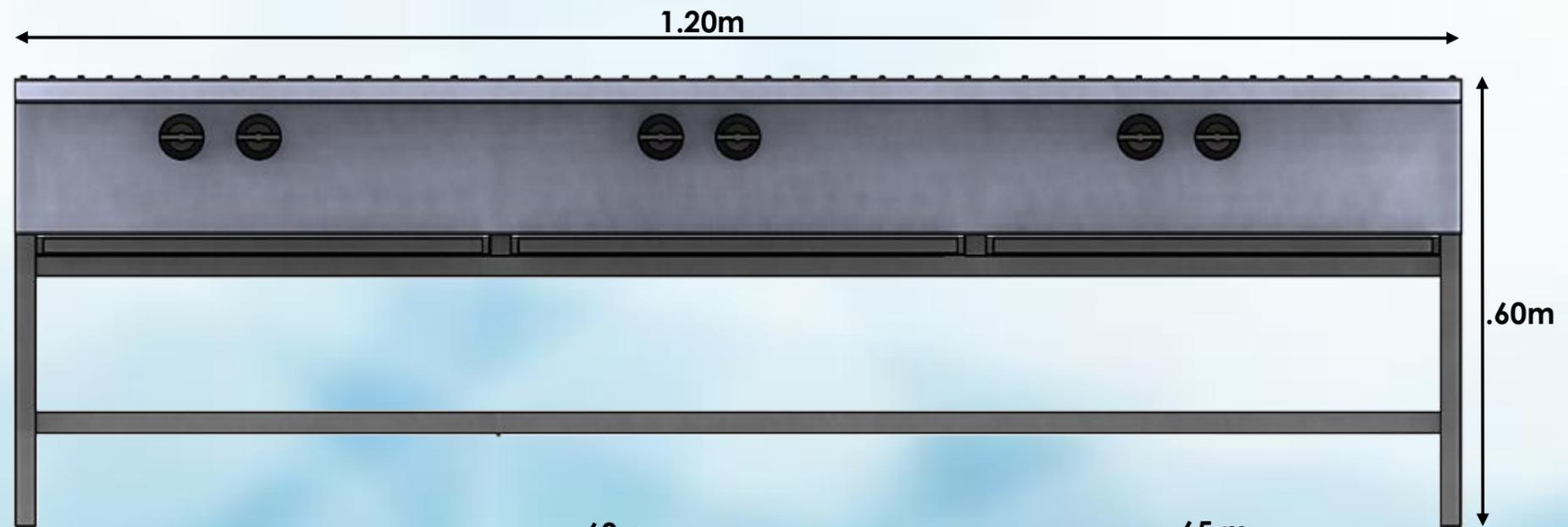


LÍNEA COMERCIAL

FICHA TÉCNICA DE FOGONES V.T

CÓDIGO	MEDIDAS			ESPECIFICACIONES	
	FRENTE	PROFUNDIDAD	ALTURA	PESO	B.T.U
E1VT	60	65	60	42.300 Kg	50,000 Btu/Hr - 1.73 kg/h - 12,600 Kcal/h
E2VT	120	65	60	84.600 Kg	
E3VT	180	65	50	126.900 Kg	
Tipo de quemador	Quemador vulcan triple completo con niples y ventilas modelo CMR26				
frente	Lamina T-201 acero inoxidable calibre 22				
cuerpo	Lamina negra calibre 14				
Perillas	Plástico color negro de 6 x 4 cm (diámetro - altura) código CMR38				

Nota: las medidas del mueble en la tabla son en centímetros.



Quemador volcán triple

