



## HORNOS EMPOTRABLES SERIE 7 PUERTA FRANCESA

Serie Viking 7 – VSOF/VDOF

### POTENCIA DE COCCIÓN DE TIPO COMERCIAL

§Extra grande 4.7 cu. ft. horno es el más grande de la industria

§11 modos de cocción de alto rendimiento para un rendimiento versátil incluyen horneado de dos elementos, horneado por convección, cocción por convección TruConvect™, rostizado por convección, asado por convección, asado alto, asado medio, asado bajo, deshidratado por convección, descongelado por convección y leudado

§**PATENTADO** El sistema de convección Vari-Speed Dual Flow™ tiene la mayor ventilador en la industria; el ventilador de dos velocidades de 8 1/2" funciona bidireccionalmente para un flujo de aire máximo y excelentes resultados de cocción

§Precalentamiento opcional: no es necesario precalentar el horno al hornear ciertos alimentos en el modo de horneado por convección

§El asador infrarrojo extragrande con gabinete de vidrio Gourmet-Glo™ proporciona rendimiento de asado superior y cobertura máxima (horno superior de doble)

§Asador grande de 10 pasadas con reflector de calor que dirige el calor con precisión a los alimentos para resultados más rápidos (horno inferior de doble)

§**EXCLUSIVO** El precalentamiento Rapid Ready™ garantiza un precalentamiento súper rápido

§El elemento de horneado dual oculto de 10 pasos proporciona una temperatura precisa control

§Cada horno tiene seis posiciones de rejilla recubiertas de porcelana y viene de serie con tres parrillas de horno que incluyen dos parrillas de extensión completa TruGlide™ en el horno simple y el horno superior de doble y una parrilla de extensión completa TruGlide™ en el horno inferior de doble

§Tres luces halógenas en cada horno ofrecen una excelente visibilidad

§La función de horneado cronometrado permite configurar el horno para que comience a cocinar hasta 24 horas más tarde y se apaga cuando se completa el tiempo de cocción

§La función de sonda para carne suena en el temporizador cuando se alcanza la temperatura deseada. alcanzado (horno superior de doble)

### FÁCIL FUNCIONAMIENTO Y LIMPIEZA

§Abra cualquiera de las puertas francesas con una sola mano y la puerta del acompañante convenientemente se abre simultáneamente

§Las perillas de metal resistente están acentuadas con **EXCLUSIVO** LED CoolLit™ Se ilumina en azul vikingo característico cuando la unidad está encendida

§El elemento de horneado dual oculto de 10 pasos en ambas cavidades del horno proporciona fácil limpieza

§Limpieza al vapor en solo 20 minutos: perfecto para una limpieza ligera a media

§La función de autolimpieza completa en el horno inferior facilita la limpieza



### NÚMEROS DE MODELO

§VSOF730 – 30" An. Horno individual de puerta francesa Serie 7

§VDOF730 – 30" An. Horno doble de puerta francesa serie 7

### ACABADOS DE COLOR

§Acero Inoxidable (SS) y Blanco (WH)



§Disponible en 14 acabados de color exclusivos Alluvial Blue (AB), Arctic Grey (AG), Black Forest Green (BF), Bywater Blue (BW), Cast Black (CS), Cypress Green (CY), Damascus Grey (DG), Frost White (FW) Kalamata Red (KA), Pacific Grey (PG), Reducción Rojo (RE), Azul Pizarra (SB), Rojo San Marzano (SM), Crema Vainilla (VC)



### GARANTÍA

§2 años completo – producto completo

§90 días completos: piezas cosméticas como vidrio, artículos pintados y artículos decorativos

§Limitada de 5 años: elementos eléctricos



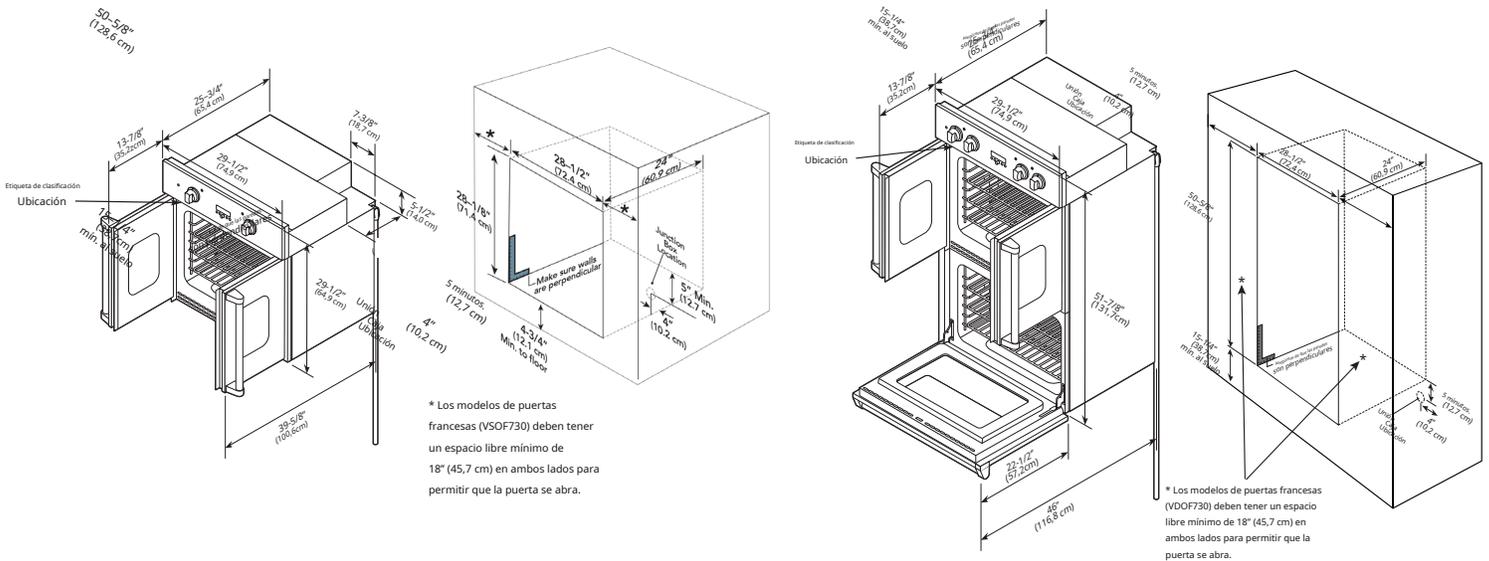
# HORNOS EMPOTRABLES SERIE 7 PUERTA FRANCESA

Serie Viking 7 – VSOF/VDOF

FRANCÉS - PUERTAS		
DESCRIPCIÓN	VSOF730	VDOF730
Ancho promedio	29-1/2" (74,9 cm)	29-1/2" (74,9 cm)
Altura total	29-1/2" (74,9 cm)	51-7/8" (131,7 cm)
Profundidad total	hasta el borde de la puerta: 25-3/4" (65,4 cm) con la puerta abierta: 39-1/2" (100,3 cm)	hasta el borde de la puerta: 25-3/4" (65,4 cm) con la puerta abierta: 39-1/2" (100,3 cm)
Ancho de corte	28-1/2" (72,4 cm)	28-1/2" (72,4 cm)
Altura de corte	28-1/8" (71,4 cm)	50-5/8" (128,6 cm)
Profundidad de corte	24" (60,9 cm)	24" (60,9 cm)
Requisitos eléctricos	Tierra de 4 hilos, 240 V CA, conexión eléctrica de 30 amperios La unidad está equipada con un cable a tierra n.º 10 en el conducto Debe fusionarse por separado	Tierra de 4 hilos, 240 V CA, conexión eléctrica de 50 amperios La unidad está equipada con un cable a tierra n.º 10 en el conducto Debe fusionarse por separado
máx. Uso de amplificador	24,0 amperios: 240 VCA, 60 Hz 20,8 amperios: 208 V CA, 60 Hz	40,0 amperios: 240 VCA 34,7 amperios: 208 VCA
Ancho interior del horno: ambos hornos	25-5/16" (64,3 cm)	25-5/16" (64,3 cm)
Altura interior del horno: ambos hornos	16-1/2" (41,9 cm)	16-1/2" (41,9 cm)
Profundidad interior del horno	17-3/8" (44,1 cm) - AHAM** 19-1/2" (49,5 cm) - Total	Horno Superior: 17-3/8" (44,1 cm) - AHAM** 19-1/2" (49,5 cm) - Total Horno Inferior: 16-13/16" (42,7 cm) - AHAM** 19-1/2" (49,5 cm) - Total
Volumen del horno En general Medido según el estándar AHAM**	4,3 cu. pie 4,7 cu. pie	Ambos hornos: 4,7 cu. pie Horno superior: 4,2 cu. pie.; Horno Inferior: 4,1 cu. pie
Peso de envío aproximado	261 libras (118 kg)	402 libras (182 kg)

No prepare la instalación solo a partir de los datos del folleto. Consulte las instrucciones de instalación para obtener información importante sobre espacio libre/instalación.

\*\* El estándar AHAM para medir la capacidad del horno resta la dimensión del tapón de la puerta y el deflector de convección del volumen total del horno.



VIKING RANGE, LLC 111 FRONT STREET GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 EE. UU.

Para obtener información detallada del producto, números de modelo o para solicitar un presupuesto, llame al 1-888-845-4641 o visite [vikingrange.com](http://vikingrange.com) ©

2020 Viking Range, LLC Todos los derechos reservados. Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.