



# HORNOS EMPOTRABLES DE PUERTA FRANCESA SERIE 7

Viking Serie 7 – VSOF/VDOF

## POTENCIA DE COCCIÓN DE TIPO COMERCIAL

- Horno extragrande de 4,7 pies cúbicos
- 11 modos de cocción de alto rendimiento para un resultado versátil que incluyen horneado de dos elementos, horneado por convección, cocción por convección TruConvec™, asado por convección, asado alto, asado medio, asado bajo, deshidratado por convección, descongelado por convección y fermentado
- El sistema de convección **PATENTADO** Vari-Speed Dual Flow™ tiene el ventilador más grande de la industria; el ventilador de dos velocidades de 8 1/2" funciona bidireccionalmente para un máximo flujo de aire y excelentes resultados de cocción
- Precalentamiento opcional: No es necesario precalentar el horno cuando se cocinan ciertos alimentos en el modo de horneado por convección
- La parrilla infrarroja extragrande con gabinete de vidrio Gourmet-Glo™ proporciona un rendimiento de asado superior y una cobertura máxima (horno superior doble)
- Asador grande de 10 pasos con reflector de calor que dirige el calor con precisión hacia los alimentos para obtener resultados más rápidos (horno inferior doble)
- **EXCLUSIVO** La función Rapid Ready™ garantiza un precalentamiento superrápido
- El elemento de horneado doble oculto de 10 pasos proporciona un control preciso de la temperatura
- Cada horno tiene seis posiciones de parrillas recubiertas de porcelana y viene de serie con tres parrillas, incluidas dos parrillas de extensión completa TruGlide™ en el horno simple y en la parte superior del horno doble y una parrilla de extensión completa TruGlide™ en la parte inferior del horno doble
- Tres luces halógenas en cada horno ofrecen una excelente visibilidad
- La función de horneado programado permite configurar el horno para que comience a cocinar hasta 24 horas más tarde y se apague cuando se complete el tiempo de cocción
- La función de sonda para carne hace sonar el temporizador cuando se alcanza la temperatura deseada (parte superior del horno doble)



- Las perillas de metal de alta resistencia están acentuadas con luces LED **EXCLUSIVAS** CoolLit™ en el característico azul de Viking cuando la unidad está encendida
- Elemento de horneado dual de 10 pasos oculto en ambas cavidades del horno que facilita la limpieza
- Limpieza a vapor en solo 20 minutos, perfecto para una limpieza ligera o media
- La función de autolimpieza total en el horno inferior facilita la limpieza

## FÁCIL MANEJO Y LIMPIEZA

- Abra cualquiera de las puertas francesas con una sola mano y la puerta complementaria se abrirá cómodamente al mismo tiempo

## NÚMEROS DE MODELOS

- VSOF730 – 30"A. Horno simple con puerta francesa Serie 7
- VDOF730 – 30"A. Horno doble con puerta francesa Serie 7

## ACABADOS EN COLOR

- Stainless Steel (SS)



- Disponible en 18 acabados de colores exclusivos: Antique Bronze (AN), Blush (BH), Cast Black (CS), Daffodil (DA), Damascus Gray (DG), Eucalyptus (EU), Golden Hour (GH), Ivy (IV), Martini (MA), Nantucket (NA), November Sky (NS), Onyx (ON), Pure White (PW), Slate Blue (SB), Spiced Cider (SC), Splash (SP), Squall (SQ), and Valentine (VA)



## GARANTÍA

- 2 años completa – para todo el producto
- 90 días completa – para piezas estéticas como vidrio, artículos pintados y decorativos
- 5 años limitada – elementos eléctricos



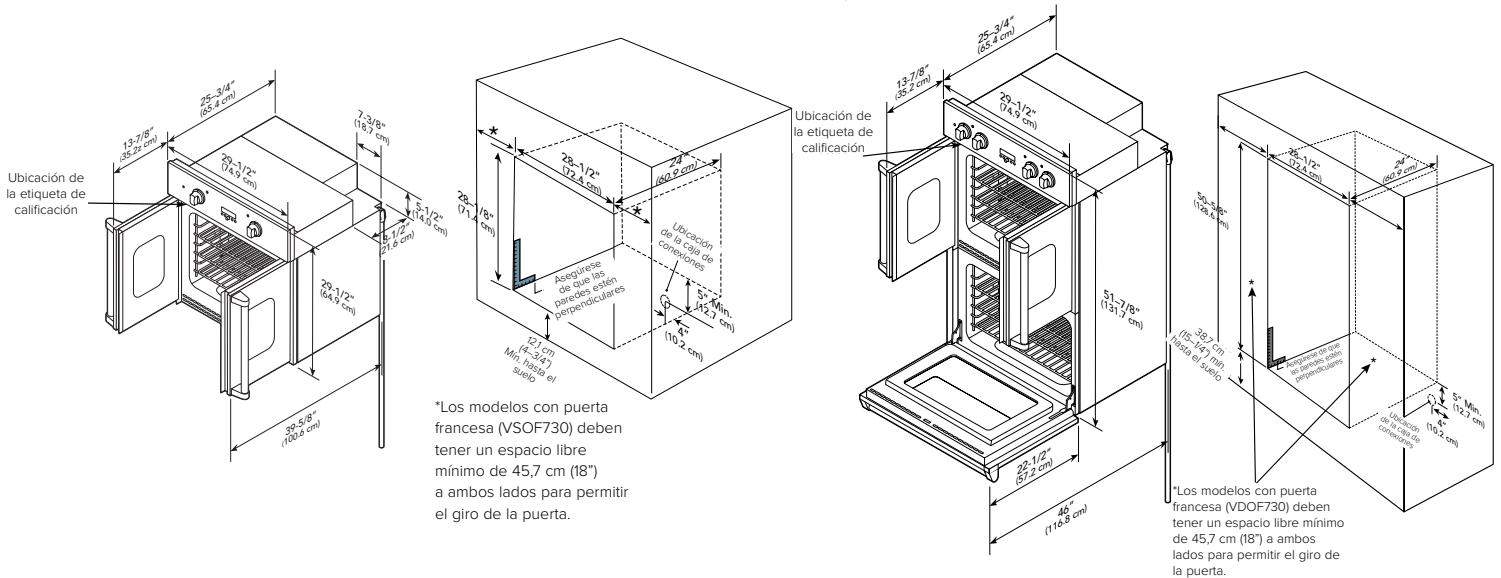
# HORNOS EMPOTRABLES DE PUERTA FRANCESA SERIE 7

Viking Serie 7 – VSOF/VDOF

HORNOS DE PUERTA FRANCESA		
DESCRIPCIÓN	VSO730	VDOF730
Ancho total	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	al borde de la puerta— 65,4 cm (25-3/4") con la puerta abierta— 100,3 cm (39-1/2")	al borde de la puerta— 65,4 cm (25-3/4") con la puerta abierta— 100,3 cm (39-1/2")
Espacio en ancho	28-1/2" (72,4 cm)	28-1/2" (72,4 cm)
Espacio en alto	28-1/8" (71,4 cm)	50-5/8" (128,6 cm)
Espacio en profundidad	24" (60,9 cm)	24" (60,9 cm)
Requisitos eléctricos	Conexión eléctrica de 4 hilos a tierra, 240 VCA, 30 amperios La unidad está equipada con un cable de tierra n.º 10 en conducto Deben fusionarse por separado	Conexión eléctrica de 4 hilos a tierra, 240 VCA, 50 amperios La unidad está equipada con un cable de tierra n.º 10 en conducto Deben fusionarse por separado
Uso máximo de amperios	24,0 amperios-240 VCA, 60 Hz 20,8 amperios-208 VCA, 60 Hz	40,0 amperios - 240 VCA 34,7 amperios - 208 VCA
Ancho interior del horno-ambos hornos	64,3 cm* (25-5/16"	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	44,1 cm (17-3/8") - AHAM** 49,5 cm (19-1/2") - Total	Horno superior: 44,1 cm (17-3/8") - AHAM** 49,5 cm (19-1/2") - Total Horno inferior: 42,7 cm (16-13/16") - AHAM** 49,5 cm (19-1/2") - Total
Volumen del horno Total Medida según la norma AHAM**	4,3 pies cúbicos 4,7 pies cúbicos	Ambos hornos: 4,7 pies cúbicos Horno superior: 4,2 pies cúbicos; Horno inferior: 4,1 pies cúbicos
Peso aproximado del envío	261 libras. (118 kg)	402 libras. (182 kg)

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

\*\* El estándar AHAM para medir la capacidad del horno sustrae del volumen total del horno la sonda de la puerta y las dimensiones del deflector.



VIKING RANGE, LLC 111 CALLE PRINCIPAL GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 EE. UU

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

© 2025 Viking Range, LLC Todos los derechos reservados. Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

