

## Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS



### CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.  
 Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.  
 Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.  
 Pilotos independientes para cada quemador.  
 Válvulas de gas reforzadas.  
 Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.  
 Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.  
 Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

### HORNOS

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlados por termostato de 250 °F a 500 °F.  
 Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador.  
 Encendido a través de tubo de conducción de flama.  
 Piso y contrapuerta porcelanizados.  
 Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.  
 Guías en alambro cromado con capacidad para 3 posibles niveles de altura.  
 Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

### PARRILLAS

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.  
 Parrillas superiores reforzadas de 12" x 12", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

### PLANCHA

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12", y potente quemador "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable (excepto modelo AEMR-2-RG24-B6-60-H, el cual tiene dos potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora).  
 Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral en su parte superior.  
 Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.  
 Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

### MODELO "RG"

Gratinador ubicado debajo de la plancha, incluye (1) parrilla de alambro cromado.

### DOTACION

(2) parrillas de alambro cromado, ajustables en altura.  
 Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

### OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.  
 Backsplash (con costo adicional).  
 Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



AEMR-2-G24-B6-60-H



AEMR-2-G36-B4-60-H



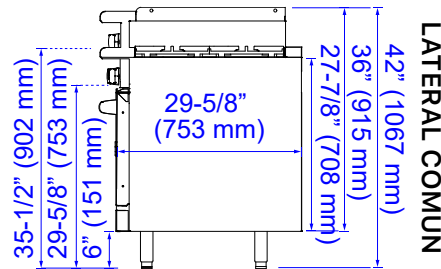
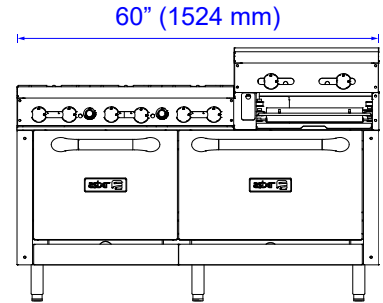
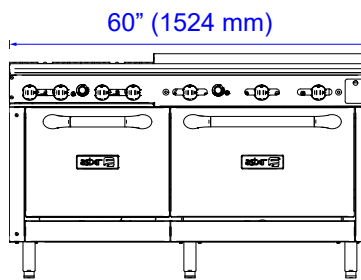
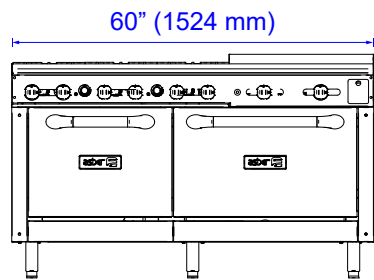
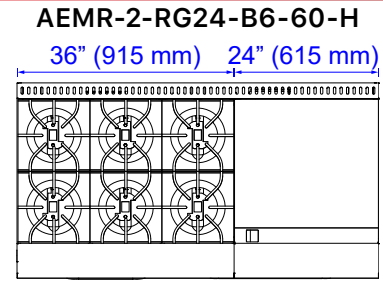
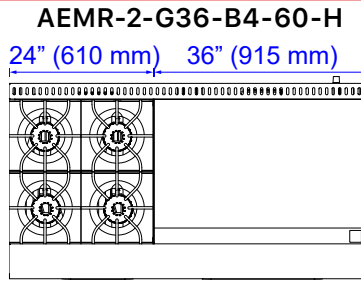
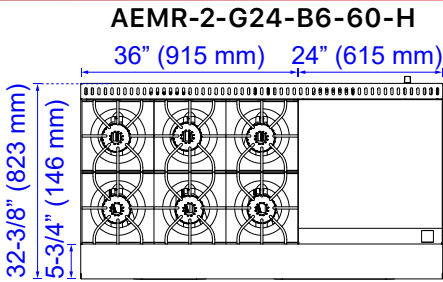
AEMR-2-RG24-B6-60-H

MODELO	HORNOS (BTU)	PARRILLA (BTU)	PLANCHA (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
					Fronte	Fondo	Altura	Kg	m <sup>3</sup>
ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS									
AEMR-2-G24-B6-60-H	60.000	180.000	40.000	280.000	1524	823	943	321	1.1
AEMR-2-G36-B4-60-H	60.000	120.000	60.000	240.000	1524	823	943	318	1.1
AEMR-2-RG24-B6-60-H	60.000	180.000	40.000	280.000	1524	823	1067	353	1.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

## Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS



LATERAL COMUN

MODELO	AEMR-2-G24-B6-60-H		AEMR-2-G36-B4-60-H		AEMR-2-RG24-B6-60-H	
<b>CONEXION DEL GAS</b>						
Tipo de gas	Gas Natural (NG) / Gas Propano (LPG)					
Presión del gas	5.0" W.C. / 10.0" W.C.					
Línea de gas	3/4" o más					
BTU Total	280.000		240.000		280.000	
<b>DIMENSIONES INTERIORES (MM)</b>						
Frente	483	673	483	673	483	673
Fondo	569					
Altura	360					
Parrillas (Frente x Fondo)	650 X560		345 X560		650 X560	
<b>DIMENSIONES DE EMBALAJE (MM)</b>						
Frente	1600					
Fondo	914					
Altura	1041					



### REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (no incluido).
- CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
- HOLGURAS:** espacio de 6" en la parte trasera y en los laterales (para zonas combustibles); altura de las patas ajustada en mínimo 4". Holgura opcional para la parte trasera y laterales no combustibles.
- EXCENCION DE RESPONSABILIDAD:** ASBER no asume responsabilidad alguna por la cobertura de piezas o mano de obra, ni por fallas de componentes, defectos de fábrica o cualquier otro daño para las unidades instaladas en aplicaciones residenciales o no comerciales.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.