



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
 Construcción interior en acero inoxidable.
 Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
 Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
 Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
 Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
 Pilotos independientes para cada quemador.
 Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
 Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a sercha perimetral.
 Modelos "H": placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a sercha perimetral.
 Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
 Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
 Canal recoge-grasa de 4".
 Niveladores metálicos.
 Presión de trabajo requerida para L.P.: 10 columnas de agua.
 Presión de trabajo requerida para G.N.: 5 columnas de agua.

Opcionales:
 Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.
 Patas especiales de 4" de altura.
 Gas Natural.



AEMG-12



AEMG-24



AEMG-36 H



AEMG-48 H



Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total
AEMG-12	1120280800	305 x 830 x 340	1	23.000	23.000
AEMG-24	1120280900	610 x 830 x 340	2	23.000	46.000
AEMG-24 H	1120280100	610 x 830 x 340	2	23.000	46.000
AEMG-36	1120281000	915 x 830 x 340	3	23.000	69.000
AEMG-36 H	1120280200	915 x 830 x 340	3	23.000	69.000
AEMG-48 H	1120280300	1220 x 830 x 340	4	23.000	92.000