

Asadores Radiantes

ASADOR RADIANTE A GAS CON QUEMADOR "U"
ASADORES RADIANTES A GAS CON QUEMADORES "FLAUTA"



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.

CARACTERISTICAS ESTANDAR

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables, fabricados en hierro fundido, desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne por cada lado).

Temperatura máxima de las parrillas superiores de 700 °F.

ASADOR 12"

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora.

ASADORES 24" A 72"

Potentes quemadores "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora, colocados cada 6" para una distribución de calor óptima y homogénea.

DOTACION

Kit de conversión de gas.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 4".



AERB-24



AERB-36

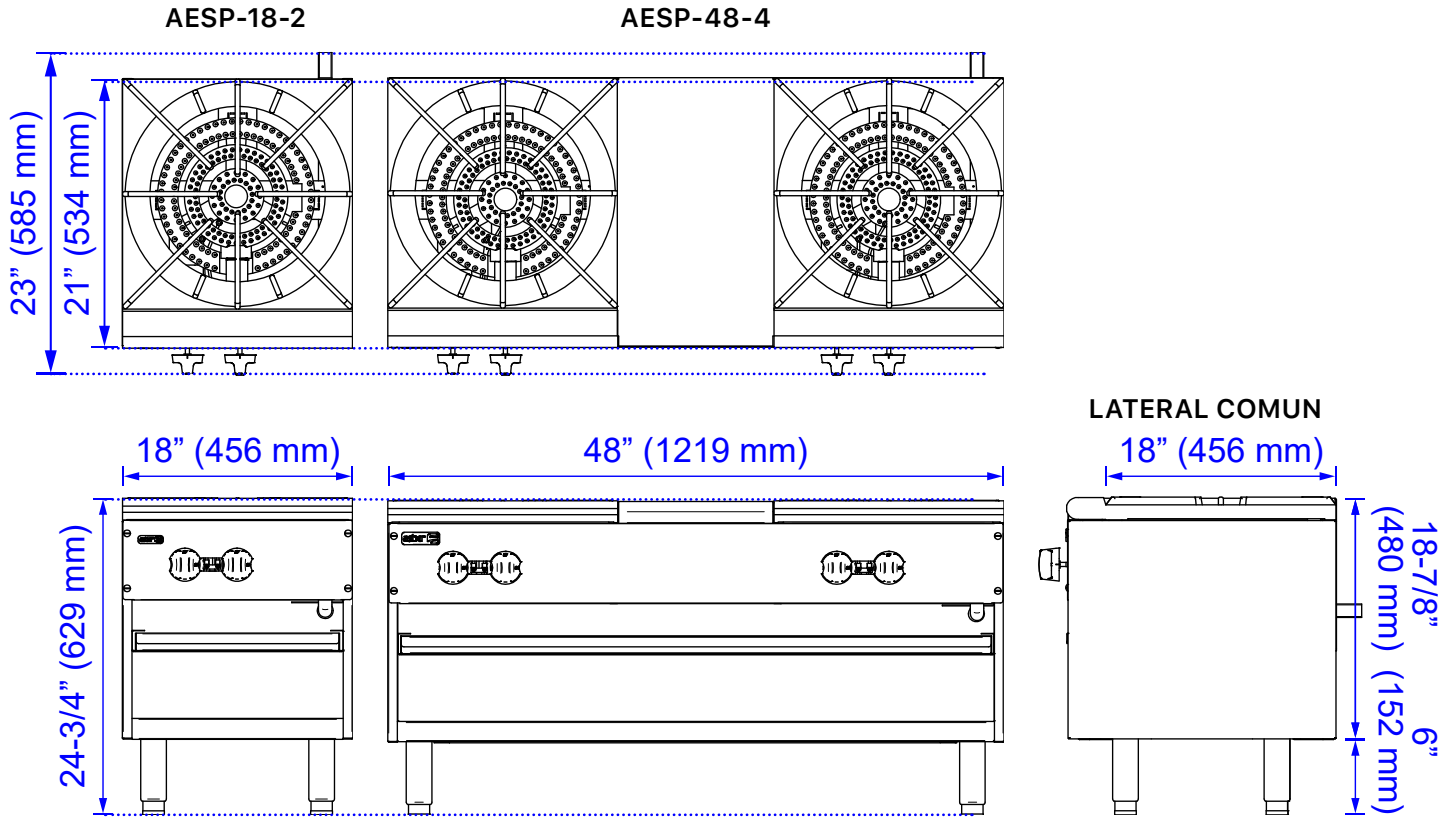
MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Fronte	Fondo	Altura	kg	m ³
ASADOR RADIANTE A GAS CON QUEMADOR "U"								
AERB-12	1	20.000	20.000	305	823	384	54	0.2
ASADORES RADIANTES A GAS CON QUEMADORES "FLAUTA"								
AERB-24	4	20.000	80.000	610	823	384	87	0.3
AERB-36	6	20.000	120.000	914	823	384	121	0.5
AERB-48	8	20.000	160.000	1219	823	384	154	0.6
AERB-60	10	20.000	200.000	1524	823	384	200	0.7
AERB-72	12	20.000	240.000	1829	823	384	300	0.9

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



Estufones

ESTUFON A GAS DE UNA SECCION
ESTUFON A GAS DE DOS SECCIONES



MODELO	AESP-18-2	AESP-48-4
CONEXION DEL GAS		
Tipo de gas	NG / LPG	
Presion del gas	5" W.C. / 10" W.C.	
Línea del gas	Ø 3/4" (mínimo)	
DIMENSIONES INTERIORES (mm)		
Frente	587	1278
Fondo		
Altura		
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)		
Frente	559	1270
Fondo	610	
Altura	737	

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.