Asadores Radiantes

ASADORES RADIANTES A GAS

2 AÑOS GARANTIA

EMERALD LINE

Diseño exclusivo, único en su clase, con estructura robusta interior tipo "U" en acero inoxidable, aislada en laterales y en piso para mejorar la eficiencia térmica y reducir la transmisión de calor al exterior.

Parrillas reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne por cada lado), con canales recoge-grasa en ambos lados, las cuales se pueden posicionar en dos niveles, proporcionando flexibilidad en el término de cocción de la carne.

Superficie de cocinado de 24" de profundidad.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

Permite recibir el kit de conversión a Asador de Piedra Volcánica.

CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Soportes de quemadores en acero inoxidable.

Tubos de pilotos en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 4".

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.

Cerchas perimetrales en acero inoxidable, 4" de altura.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable, embutidos, 4" de ancho.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, compatible con las Bases de Chef Refrigeradas (ACBR) y las Bases Neutras (AB).

PERFORMANCE

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.

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.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

DOTACION

Regulador de presión del gas.

Kit de espreas para conversión de gas.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 4" a 6".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión a Asador de Piedra Volcánica (con costo adicional).

AERB 24 EM

AERB 36 EM

AERB 48 EM

CONVERTIBLES A PIEDRA VOLCANICA

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
ASADORES RADIANTES A GAS								
AERB 12 EM	2	20.000	40.000	305	813	412	59	0.2
AERB 24 EM	4	20.000	80.000	610	813	412	91	0.3
AERB 36 EM	6	20.000	120.000	914	813	412	130	0.5
AERB 48 EM	8	20.000	160.000	1219	813	412	162	0.6
AERB 60 EM	10	20.000	200.000	1524	813	412	208	0.8
AERB 72 EM	12	20.000	240.000	1829	813	412	262	0.9

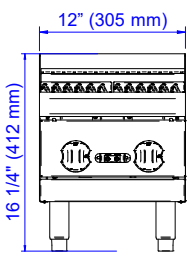
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. DICIEMBRE, 2025

Asadores Radiantes

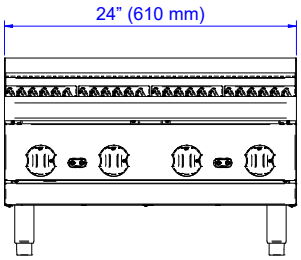
ASADORES RADIANTES A GAS

2 AÑOS GARANTIA

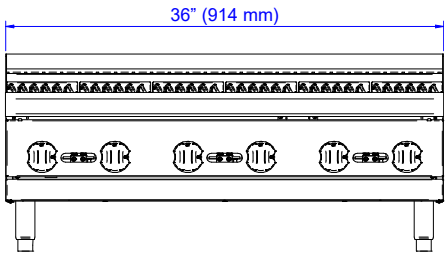
AERB 12 EM



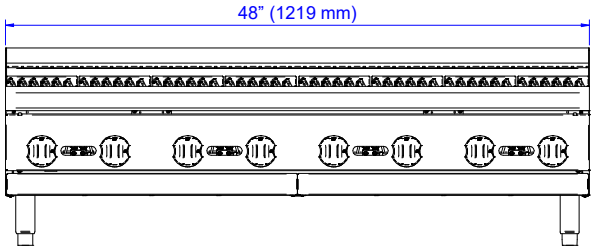
AERB 24 EM



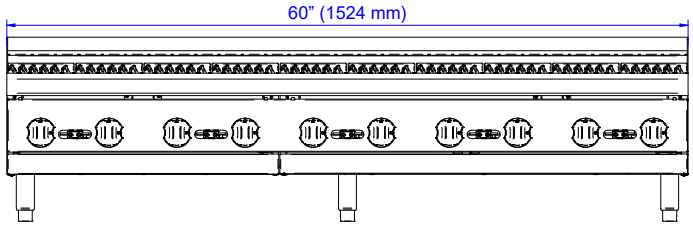
AERB 36 EM



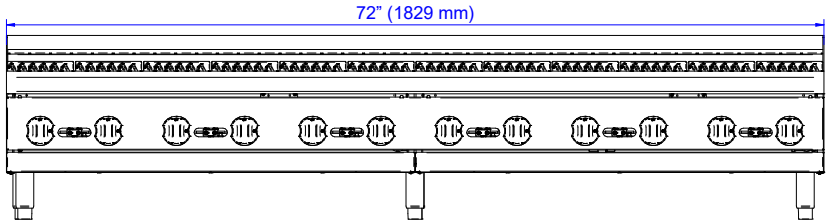
AERB 48 EM

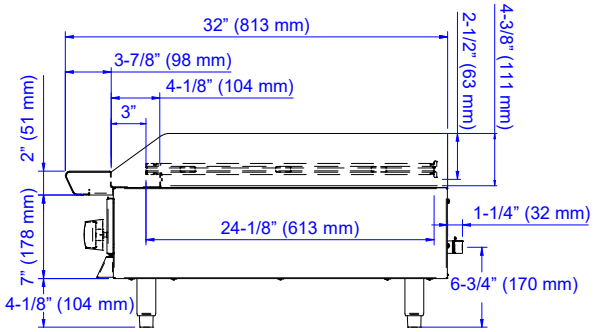


AERB 60 EM



AERB 72 EM





MODELO	AERB 12 EM	AERB 24 EM	AERB 36 EM	AERB 48 EM	AERB 60 EM	AERB 72 EM
CONEXION DEL GAS						
Tipo de gas	NG / LPG					
Presión del gas	5” W.C. / 10” W.C.					
Línea del gas	Ø 3/4” (mínimo)					
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)						
Frente	380	700	990	1300	1600	1905
Fondo	920					
Altura	510					

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

1. **REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (incluido).
2. **CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4” o más, incluso para conectores flexibles.
3. **VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
4. **INSTALACION:** verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente.
5. **CERTIFICACION PARA USO COMERCIAL:** Los equipos incluidos en la presente ficha técnica están certificados y aprobados para uso comercial, cumpliendo con las normativas de seguridad y sanidad alimentarias para uso comercial.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. DICIEMBRE, 2025

TEL : 443 324 4706