



CARACTERISTICAS ESTANDAR



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.
- Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.
- Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".
- Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
- Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

PLANCHA DE 12" o 24" o 36":

- Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

- Placa en cold-rolled soldada a cercha perimetral por su parte superior (espesor de 5/8 en modelos 12"; espesor de 3/4 en modelos 24" o 36").
- Cercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Canal recoge-grasa de 4".

PARRILLA DE 24" o 36":

- 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, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

HORNO DE 24" o 36":

- Piso y contrapuerta porcelanizados.
- Laterales y techo en acero inoxidable.
- Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.
- Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.

- Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para los quemadores, certificada ANSI/CSA.
- Encendido de piloto por chispa.
- Parrillas de alambón cromadas (1 por horno) con dimensiones para recibir "charola panadera americana" de 650 x 450 mm.

GRATINADOR - 12" o 24":

- Ubicado debajo de la plancha.
- Parrilla de alambón cromada.

ASADOR DE 24":

- Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 6" para una óptima distribución de calor.
- 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).



AEMR-2-G36-B4-60-H



AEMR-2-RG24-B6-60-H



AEMR-2-G24-RB24-B4-72-H

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.

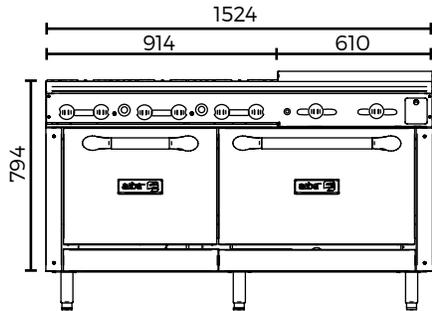
Modelo	Plancha BTU Total	Parrilla BTU Total	Horno BTU Total	Asador BTU Total	BTU Total	Dimensiones Exteriores (mm)		
						Fronte	Profundidad	Altura
AEMR-2-G24-B6-60-H	48.000 (2)	180.000 (6)	60.000 (2)	-	288.000	1524	823	946
AEMR-2-G36-B4-60-H	72.000 (3)	120.000 (4)	60.000 (2)	-	252.000	1524	823	946
AEMR-2-RG24-B6-60-H	48.000 (2)	180.000 (6)	60.000 (2)	-	288.000	1524	823	1064
AEMR-2-G24-RB24-B4-72-H	48.000 (2)	120.000 (4)	60.000 (2)	64.000 (4)	292.000	1830	823	1017

NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

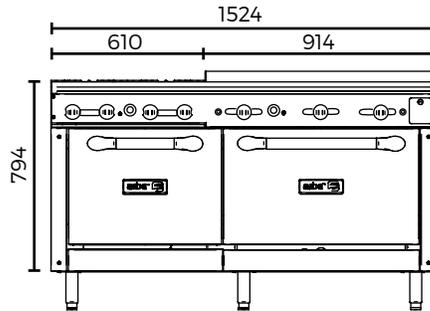




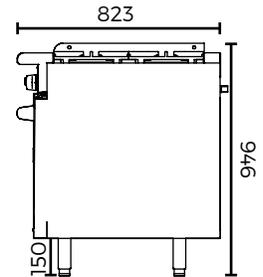
VISTAS CAD asber



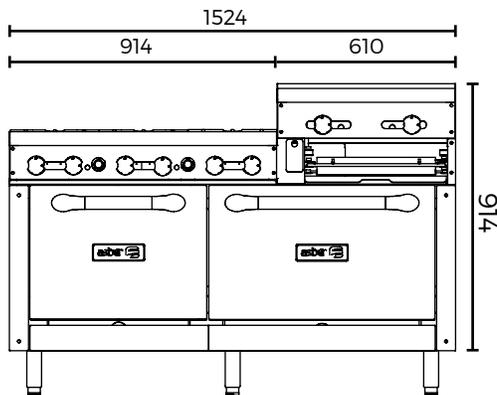
AEMR-2-G24-B6-60-H



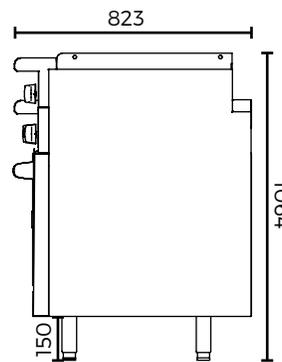
AEMR-2-G36-B4-60-H



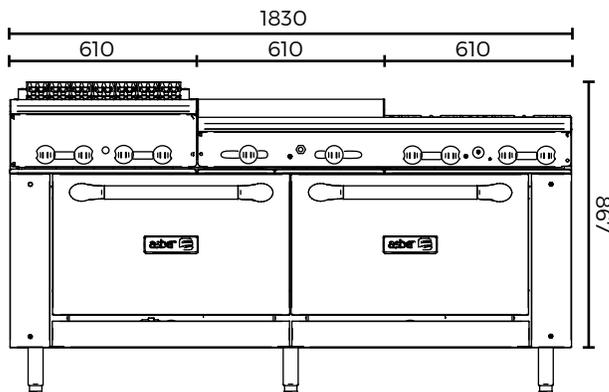
VISTA LATERAL



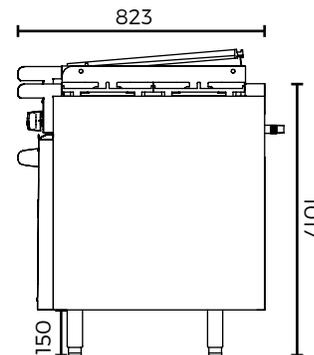
AEMR-2-RG24-B6-60-H



AEMR-2-RG24-B6-60-H



AEMR-2-G24-RB24-B4-72-H



AEMR-2-G24-RB24-B4-72-H