

Asadores Radiantes

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



CONSTRUCCION

Construcción en acero inoxidable, 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, extraíbles para facilitar su limpieza.

CARACTERISTICAS ESTANDAR

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

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.

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 (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 3".



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	418	54	0.2
ASADORES RADIANTES A GAS CON QUEMADORES "FLAUTA"								
AERB-24	4	20.000	80.000	610	823	418	87	0.3
AERB-36	6	20.000	120.000	914	823	418	121	0.5
AERB-48	8	20.000	160.000	1219	823	418	154	0.6
AERB-60	10	20.000	200.000	1524	823	418	200	0.7
AERB-72	12	20.000	240.000	1829	823	418	300	0.9

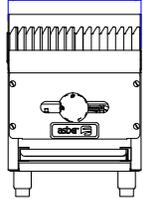
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Asadores Radiantes

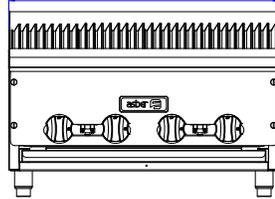
ASADOR RADIANTE A GAS CON QUEMADOR "U"
ASADORES RADIANTES A GAS CON QUEMADORES "FLAUTA"



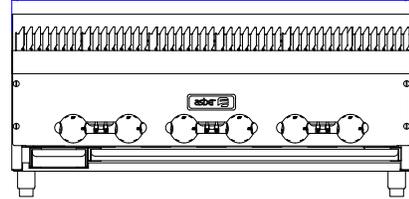
AERB-12
12" (305 mm)



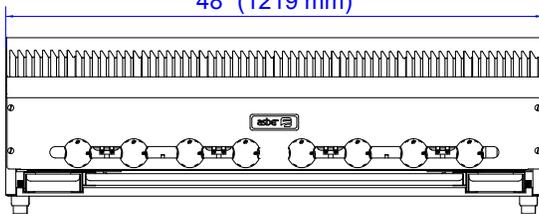
AERB-24
24" (610 mm)



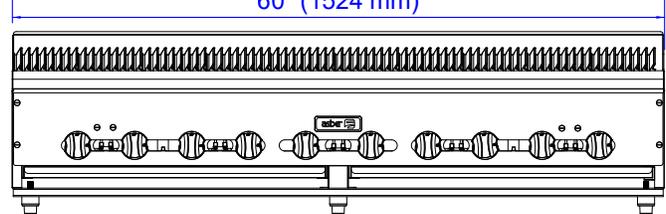
AERB-36
36" (914 mm)



AERB-48
48" (1219 mm)

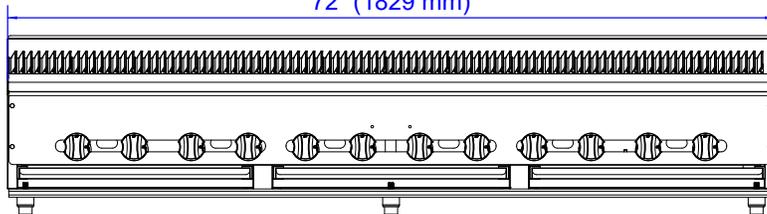


AERB-60
60" (1524 mm)



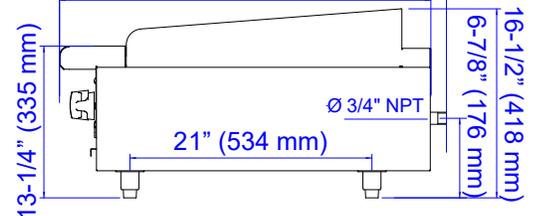
AERB-72

72" (1829 mm)



LATERAL COMUN

33-5/8" (854 mm)
32-3/8" (823 mm)



MODELO	AERB-12	AERB-24	AERB-36	AERB-48	AERB-60	AERB-72
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	381	686	991	1295	1600	1905
Fondo	914					
Altura	510					



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.