



Modelo:  
**GNAS-03-00**

**Asador**  
36" - Gas Natural

Nombre del proyecto: \_\_\_\_\_  
Locación: \_\_\_\_\_  
Item #: \_\_\_\_\_ Cant: \_\_\_\_\_  
Modelo #: \_\_\_\_\_



### Características y beneficios

#### Estructura fuerte y duradera

- Frente, laterales y zona de emplatado de acero inoxidable.
- Uniones de acero inoxidable soldadas y pulidas en el marco y zona de emplatado.
- Altura de trabajo a nivel de estufa cuando se coloca sobre una base para modular. \*Bases de trabajo se venden por separado.
- Zona de emplatado de 3.2" (82 mm).
- Perillas de metal de alta resistencia con protectores térmicos.
- Bandeja de grasa y de goteo extraíble para fácil limpieza.

#### Sistema de quemadores con deflectores:

- Quemadores de acero inoxidable con control individual.
- Deflectores de acero inoxidable de larga duración que previenen la obstrucción de los quemadores, facilitan el incremento de temperatura y minimizan los destellos de llama.

#### Parrillas:

- Parrillas de hierro fundido de alta resistencia que proporcionan marcas de asado más atractivas.
- Secciones removibles de 3" x 22" (76 mm x 559 mm) extraíbles para una fácil limpieza.
- Superficie de cocción inclinada que proporciona una gama de temperaturas de cocción.
- Cada parrilla cuenta con canales que permiten que el exceso de grasa fluya al frente.
- No se requiere herramienta para retirar parrillas y radiantes para su limpieza.



### Certificaciones



Comentarios:

Disponibilidad:

Modelo:

**GNAS-03-00**

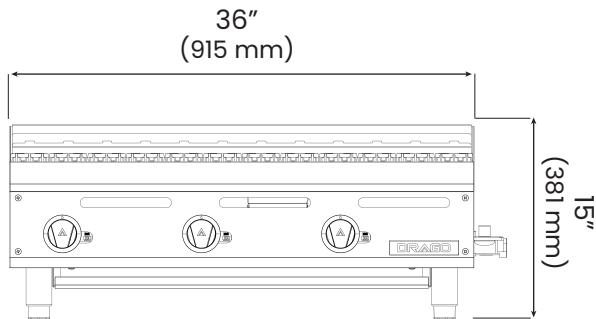
**Asador**

36" - Gas Natural

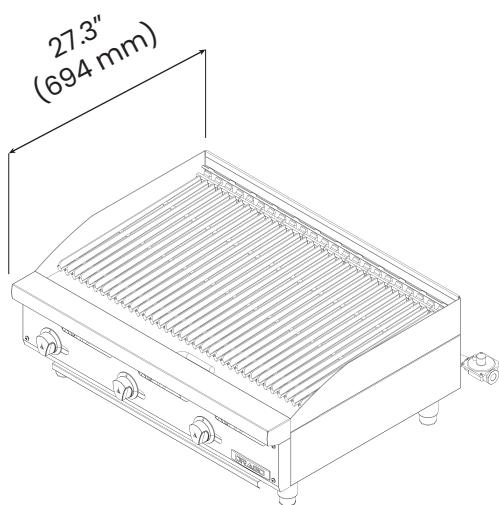
Quemadores	Producción de gas	Dimensiones			Peso neto
		Frente	Fondo	Altura	
3	105,000 Btu/hr	36" (915 mm)	27.3" (694 mm)	15" (381 mm)	145.5 Lb (66 Kg)

 **Vistas**

**Vista frontal**



**Vista isométrica**



 **Especificaciones**

**Especificaciones de gas**

Tipo de gas	Gas natural
Presión del colector	5.0" W.C.
Conexión de gas	3/4"

**Información del empaque**

Dimensiones	F 38.5" (980 mm) F 32.2" (820 mm) A 20.4" (520 mm)
Peso bruto	172 Lb (78 Kg)

**DRAGO**

Drago  
Fabricado por Euroquip

Modelo:  
**GPAS-03-01**

Asador  
36" - Gas LP

Nombre del proyecto: \_\_\_\_\_  
Locación: \_\_\_\_\_  
Item #: \_\_\_\_\_ Cant: \_\_\_\_\_  
Modelo #: \_\_\_\_\_



## Características y beneficios

### Estructura fuerte y duradera

- Frente, laterales y zona de emplatado de acero inoxidable.
- Uniones de acero inoxidable soldadas y pulidas en el marco y zona de emplatado.
- Altura de trabajo a nivel de estufa cuando se coloca sobre una base para modular. \*Bases de trabajo se venden por separado.
- Zona de emplatado de 3.2" (82 mm).
- Perillas de metal de alta resistencia con protectores térmicos.
- Bandeja de grasa y de goteo extraíble para fácil limpieza.

### Sistema de quemadores con deflectores:

- Quemadores de acero inoxidable con control individual.
- Deflectores de hierro fundido de larga duración que previenen la obstrucción de los quemadores, facilitan el incremento de temperatura y minimizan los destellos de llama.

### Parrillas:

- Parrillas de hierro fundido de alta resistencia que proporcionan marcas de asado más atractivas.
- Secciones removibles de 3" x 22" (76 mm x 559 mm) extraíbles para una fácil limpieza.
- Superficie de cocción inclinada que proporciona una gama de temperaturas de cocción.
- Cada parrilla cuenta con canales que permiten que el exceso de grasa fluya al frente.
- No se requiere herramienta para retirar parrillas y radiantes para su limpieza.



## Certificaciones



Comentarios:

Disponibilidad:

Modelo:

**GPAS-03-01**

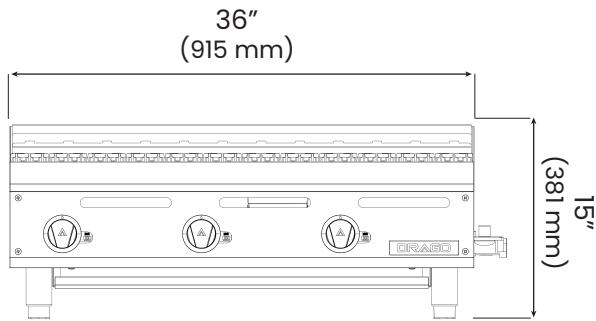
**Asador**

36" - Gas LP

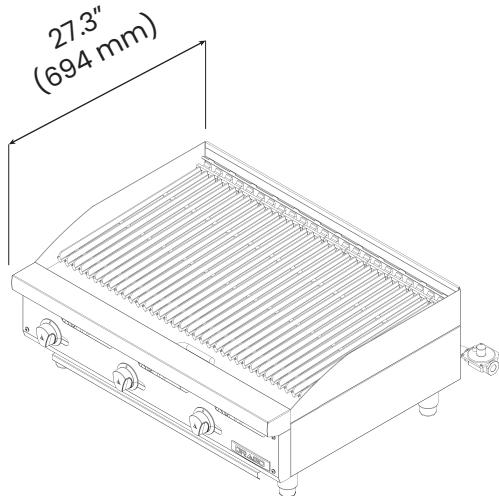
Quemadores	Producción de gas	Dimensiones			Peso neto
		Frente	Fondo	Altura	
3	105,000 Btu/hr	36" (915 mm)	27.3" (694 mm)	15" (381 mm)	145.5 Lb (66 Kg)

 **Vistas**

**Vista frontal**



**Vista isométrica**



 **Especificaciones**

**Especificaciones de gas**

Tipo de gas	Gas LP
Presión del colector	11.0" W.C.
Conexión de gas	3/4"

**Información del empaque**

Dimensiones	F 38.5" (980 mm) F 32.2" (820 mm) A 20.4" (520 mm)
Peso bruto	172 Lb (78 Kg)

**DRAGO**

Drago  
Fabricado por Euroquip