

## Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS

### CONSTRUCCION

Construcción en acero inoxidable, excepto respaldo.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

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

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

### HORNOS

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlados por termostato de 250 °F a 500 °F.

Válvula pilotática de seguridad para el piloto y para el quemador.

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Guías en alambón cromado con capacidad para 3 posibles niveles de altura.

Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

### PARRILLAS

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.

Pilotos independientes para cada quemador.

Parrillas superiores reforzadas de 12" x 12", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

### PLANCHA

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12", y potente quemador "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable (excepto modelo AEMR-2-RG24-B6-60-H, el cual tiene dos potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora).

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Pilotos independientes para cada quemador.

Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral en su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

### MODELO "RG"

Gratinador ubicado debajo de la plancha, incluye (1) parrilla de alambón cromado.

### DOTACION

(2) parrillas de alambón cromado, ajustables en altura.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

### OPCIONES Y ACCESORIOS

Backsplash (con costo adicional).

Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



AEMR-2-G24-B6-60-H



AEMR-2-G36-B4-60-H



AEMR-2-RG24-B6-60-H

| MODELO                                    | HORNOS (BTU) | PARRILLA (BTU) | PLANCHA (BTU) | BTU TOTAL | DIMENSIONES EXTERIORES (mm) |       |        | EMBALAJE |     |
|---|--------------|----------------|---------------|-----------|-----------------------------|-------|--------|----------|-----|
|   |              |                |               |           | Fronte                      | Fondo | Altura | kg       | m³  |
| ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS |              |                |               |           |                             |       |        |          |     |
| AEMR-2-G24-B6-60-H                        | 60.000       | 180.000        | 40.000        | 280.000   | 1524                        | 823   | 943    | 321      | 1.5 |
| AEMR-2-G36-B4-60-H                        | 60.000       | 120.000        | 60.000        | 240.000   | 1524                        | 823   | 943    | 318      | 1.5 |
| AEMR-2-RG24-B6-60-H                       | 60.000       | 180.000        | 40.000        | 280.000   | 1524                        | 823   | 1067   | 353      | 1.5 |

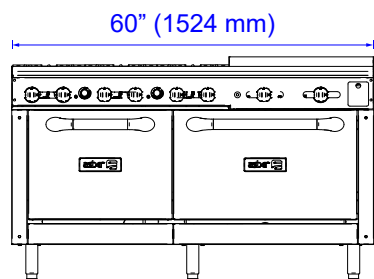
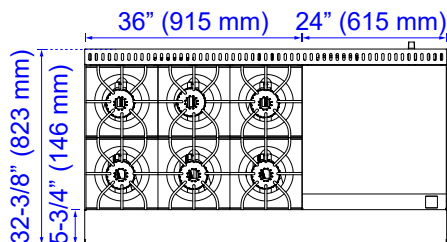
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

## Estufas Combinadas

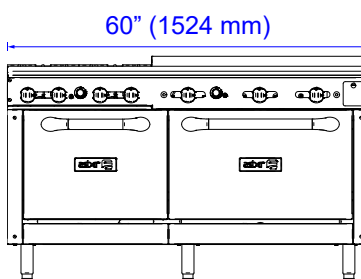
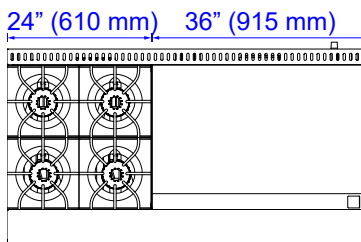
ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS



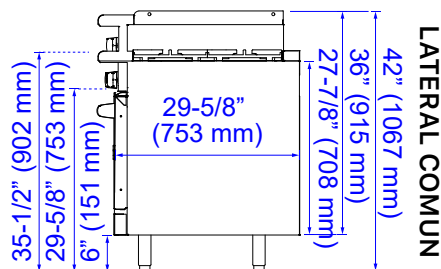
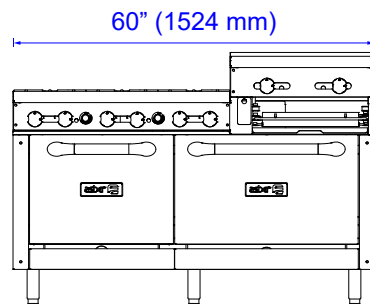
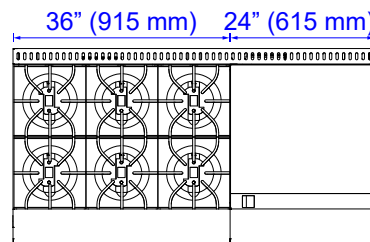
AEMR-2-G24-B6-60-H



AEMR-2-G36-B4-60-H



AEMR-2-RG24-B6-60-H



LATERAL COMUN

| MODELO                       | AEMR-2-G24-B6-60-H |           | AEMR-2-G36-B4-60-H |           | AEMR-2-RG24-B6-60-H |           |
|------------------------------|--------------------|-----------|--------------------|-----------|---------------------|-----------|
| 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 INTERIORES (mm)  |                    |           |                    |           |                     |           |
| Frente                       | 483                | 673       | 483                | 673       | 483                 | 673       |
| Fondo                        | 569                |           |                    |           |                     |           |
| Altura                       | 360                |           |                    |           |                     |           |
| Parrilla (mm)                | 345 x 560          | 650 x 560 | 345 x 560          | 650 x 560 | 345 x 560           | 650 x 560 |
| DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm) |                    |           |                    |           |                     |           |
| Frente                       | 1600               |           |                    |           |                     |           |
| Fondo                        | 914                |           |                    |           |                     |           |
| Altura                       | 1041               |           |                    |           |                     |           |



## 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.