



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 pilostática 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 alambrón 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 alambrón cromado.

DOTACION

(2) parrillas de alambrón 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 | |
|--|--------------|----------------|---------------|-----------|-----------------------------|-------|--------|----------|----------------|
| | | | | | Frente | Fondo | Altura | kg | m ³ |
| 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 |

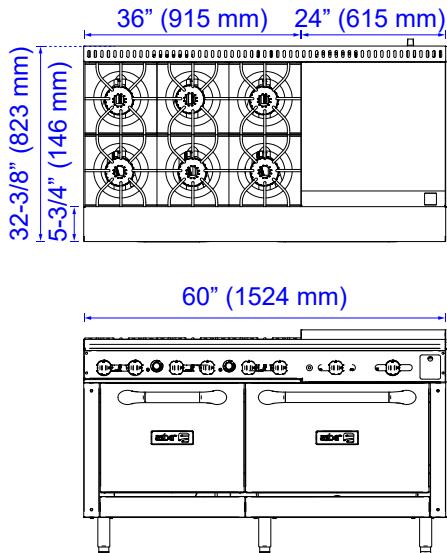
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Estufas Combinadas

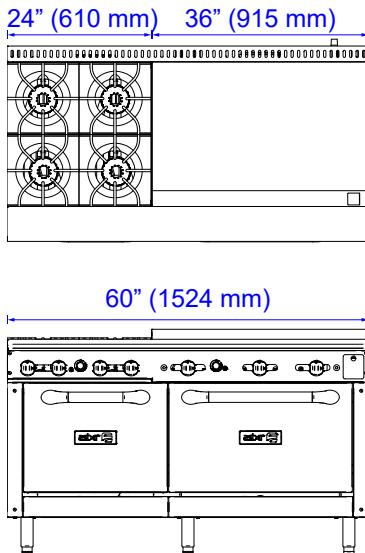
ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS



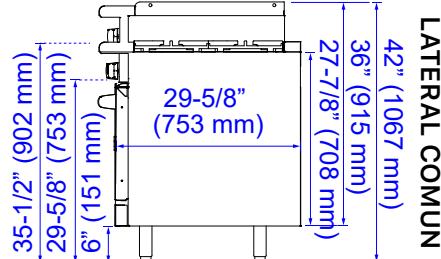
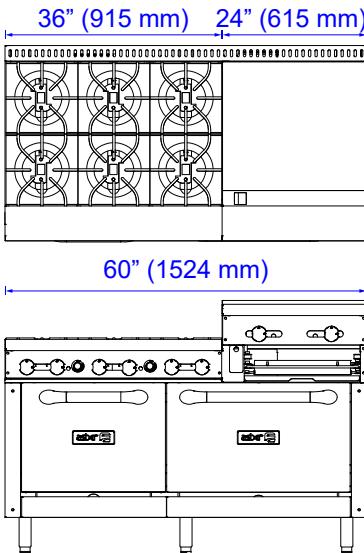
AEMR-2-G24-B6-60-H



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.