



Asadores de Piedra Volcánica

ASADORES DE PIEDRA VOLCANICA A GAS CON QUEMADORES "H"

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.

Parrilla/Soporte en hierro fundido para alojar piedra volcánica.

Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables, fabricados en hierro fundido, desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la llama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

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

PERFORMANCE

Potentes quemadores "H" de última generación y de alta capacidad, 32.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido.

DOTACION

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



AECRB-36



AECRB-48

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m ³
ASADORES DE PIEDRA VOLCANICA A GAS CON QUEMADORES "H"								
AECRB-12	1	32.000	32.000	305	823	418	54	0.2
AECRB-24	2	32.000	64.000	610	823	418	87	0.3
AECRB-36	3	32.000	96.000	914	823	418	121	0.5
AECRB-48	4	32.000	128.000	1219	823	418	154	0.6

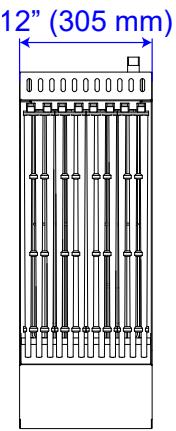
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Asadores de Piedra Volcánica

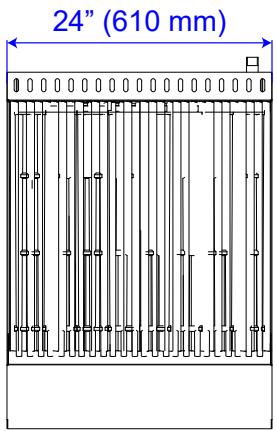
ASADORES DE PIEDRA VOLCANICA A GAS CON QUEMADORES "H"



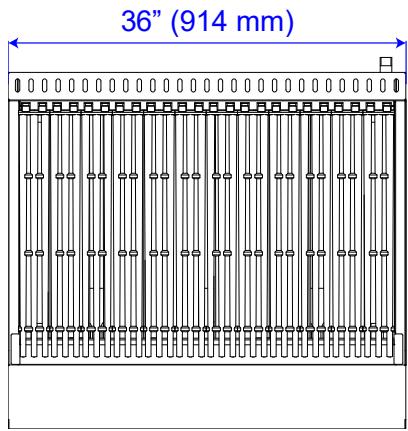
AECRB-12



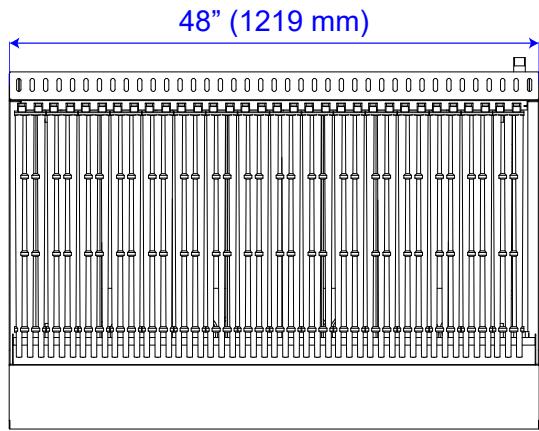
AECRB-24



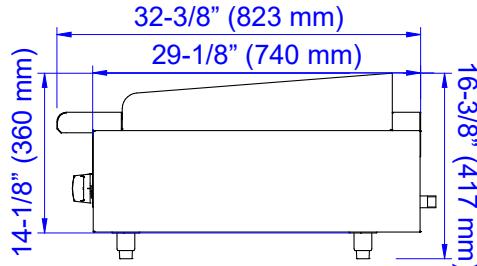
AECRB-36



AECRB-48



LATERAL COMUN



MODELO	AECRB-12	AECRB-24	AECRB-36	AECRB-48
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
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.