

Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS
ESTUFA COMBINADA A GAS SIN HORNO

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.

HORNO

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlado 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 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 "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una distribución de calor óptima y homogénea.
Encendido a través de tubo de conducción de flama.
Pilotos independientes para cada quemador.
Placa en cold-rolled de 5/8" 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).

FREIDOR

Potente quemador "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 16.000 BTU/Hora.
Tina en acero inoxidable austenítico (no magnético) con cantos sanitarios y capacidad para 10 libras (4 litros) de aceite.
Soporte para escurrimiento en alambón cromado.
(1) canastilla de alambón con acabado cromado y mango plastificado.

ASADOR

Potente quemador "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora.
Deflector reforzado ubicado sobre el quemador, desmontable, fabricado en hierro fundido, desarrollado con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

MODELOS "AMR"

Gratinador ubicado debajo de la plancha, incluye (1) parrilla de alambón cromado.
Gabinetes neutros en acero inoxidable.
(1) parrilla de alambón cromado, ajustable en altura.
Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

MODELO "AM"

Equipos montados sobre (4) niveladores, regulables en altura.



AM-72



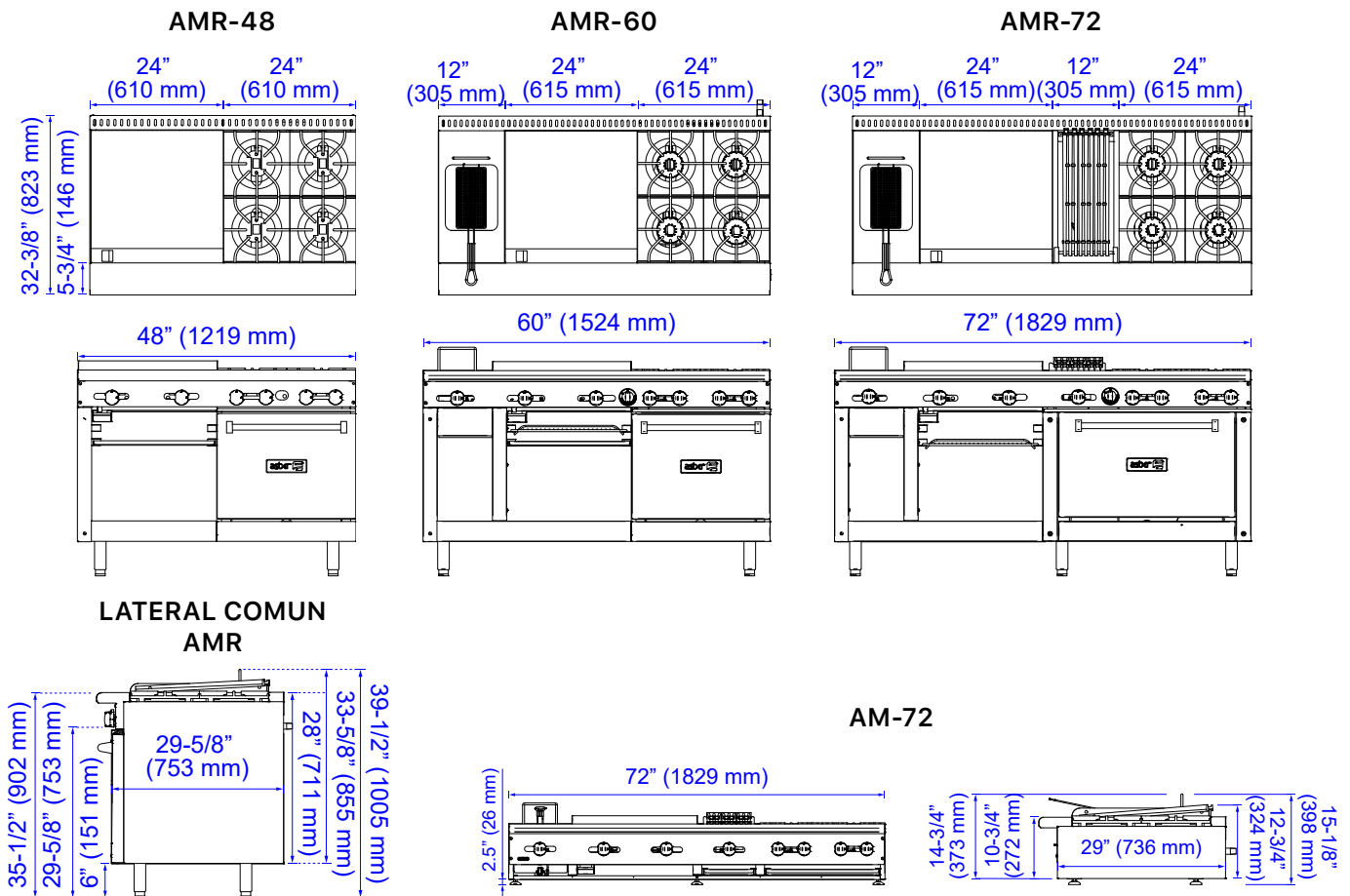
AMR-72

MODELO	HORNO (BTU)	PARRILLA (BTU)	PLANCHA (BTU)	FREIDOR (BTU)	ASADOR (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Frente	Fondo	Altura	kg	m³
ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS											
AMR-48	30.000	120.000	40.000	-	-	190.000	1219	823	943	280	1.2
AMR-60	30.000	120.000	40.000	16.000	-	206.000	1524	823	943	318	1.5
AMR-72	30.000	120.000	40.000	16.000	20.000	226.000	1829	823	943	353	1.8
ESTUFA COMBINADA A GAS SIN HORNO											
AM-72	-	120.000	40.000	16.000	20.000	196.000	1829	823	398	300	0.9

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

Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS
ESTUFA COMBINADA A GAS SIN HORNO



MODELO	AMR-48	AMR-60	AMR-72	AM-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 INTERIORES (mm)				
Frente	483		673	-
Fondo	569			
Altura	360			
Parrilla (mm)	345 x 560	345 x 560	650 x 560	-
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)				
Frente	1295	1600	1905	
Fondo	914			
Altura	1041			510



REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- 1. REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (no incluido).
- 2. CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- 3. VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
- 4. 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.
- 5. 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.