

## Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO 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.

### 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 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" 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 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral en su parte superior (excepto modelo AEMR-G12-B4-36, el cual tiene placa en cold-rolled de 1/2" 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).

### MODELOS 48" Y 60"

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

Gabinetes neutros en acero inoxidable.

### DOTACION

(1) parrilla de alambón cromado, ajustable 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-G12-B4-36



AEMR-G24-B6-60-H



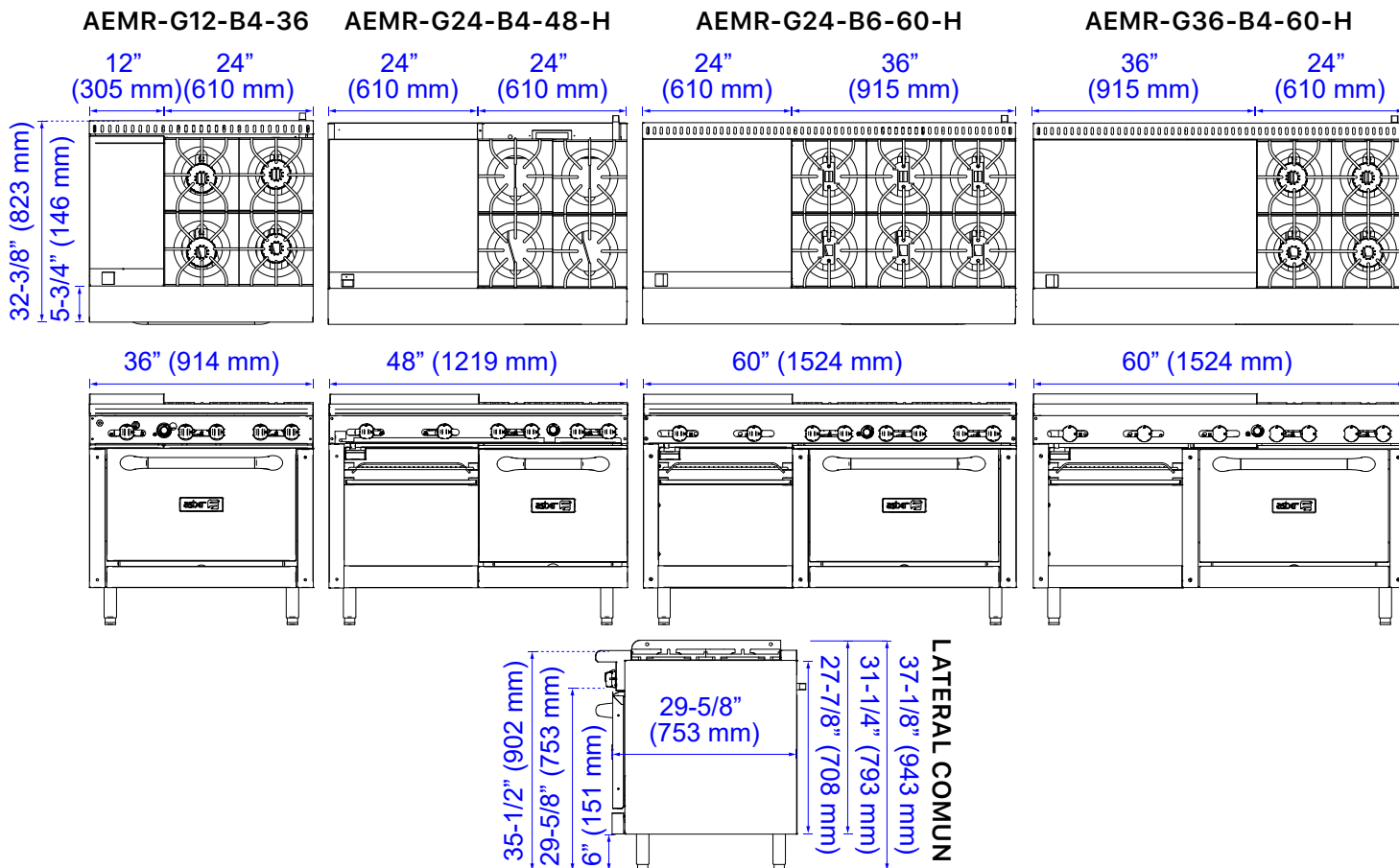
AEMR-G36-B4-60-H

| MODELO                                   | HORNO (BTU) | PARRILLA (BTU) | PLANCHA (BTU) | BTU TOTAL | DIMENSIONES EXTERIORES (mm) |       |        | EMBALAJE |     |
|--|-------------|----------------|---------------|-----------|-----------------------------|-------|--------|----------|-----|
|  |             |                |               |           | Frente                      | Fondo | Altura | kg       | m³  |
| ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS |             |                |               |           |                             |       |        |          |     |
| AEMR-G12-B4-36                           | 30.000      | 120.000        | 20.000        | 170.000   | 914                         | 823   | 943    | 194      | 0.9 |
| AEMR-G24-B4-48-H                         | 30.000      | 120.000        | 40.000        | 190.000   | 1219                        | 823   | 943    | 280      | 1.2 |
| AEMR-G24-B6-60-H                         | 30.000      | 180.000        | 40.000        | 250.000   | 1524                        | 823   | 943    | 318      | 1.5 |
| AEMR-G36-B4-60-H                         | 30.000      | 120.000        | 60.000        | 210.000   | 1524                        | 823   | 943    | 318      | 1.5 |

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

## Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS



| MODELO                       |                    | AEMR-G12-B4-36 | AEMR-G24-B4-48-H | AEMR-G24-B6-60-H | AEMR-G36-B4-60-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                       | 673                | 483            | 673              |                  |                  |
| Fondo                        | 569                |                |                  |                  |                  |
| Altura                       | 360                |                |                  |                  |                  |
| Parrilla (mm)                | 650 x 560          | 345 x 560      | 650 x 560        |                  |                  |
| DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm) |                    |                |                  |                  |                  |
| Frente                       | 991                | 1295           | 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.