

Salamandras y Cheese Melters

SALAMANDRAS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS
CHEESE MELTERS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS

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.

Preparación para fijar a muro mediante bayoneta en acero inoxidable calibre 14, integrada al respaldo.

PERFORMANCE

Potentes quemadores "Infrarrojos" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

SALAMANDRAS

Carro deslizable en acero calibre 14, con mecanismo de elevación y gatillo para 4 posibles niveles de altura.

CHEESE MELTERS

Guías en acero inoxidable con capacidad para 3 posibles niveles de altura.

(1) parrilla de alambón cromado, ajustable en altura.



AECM-36



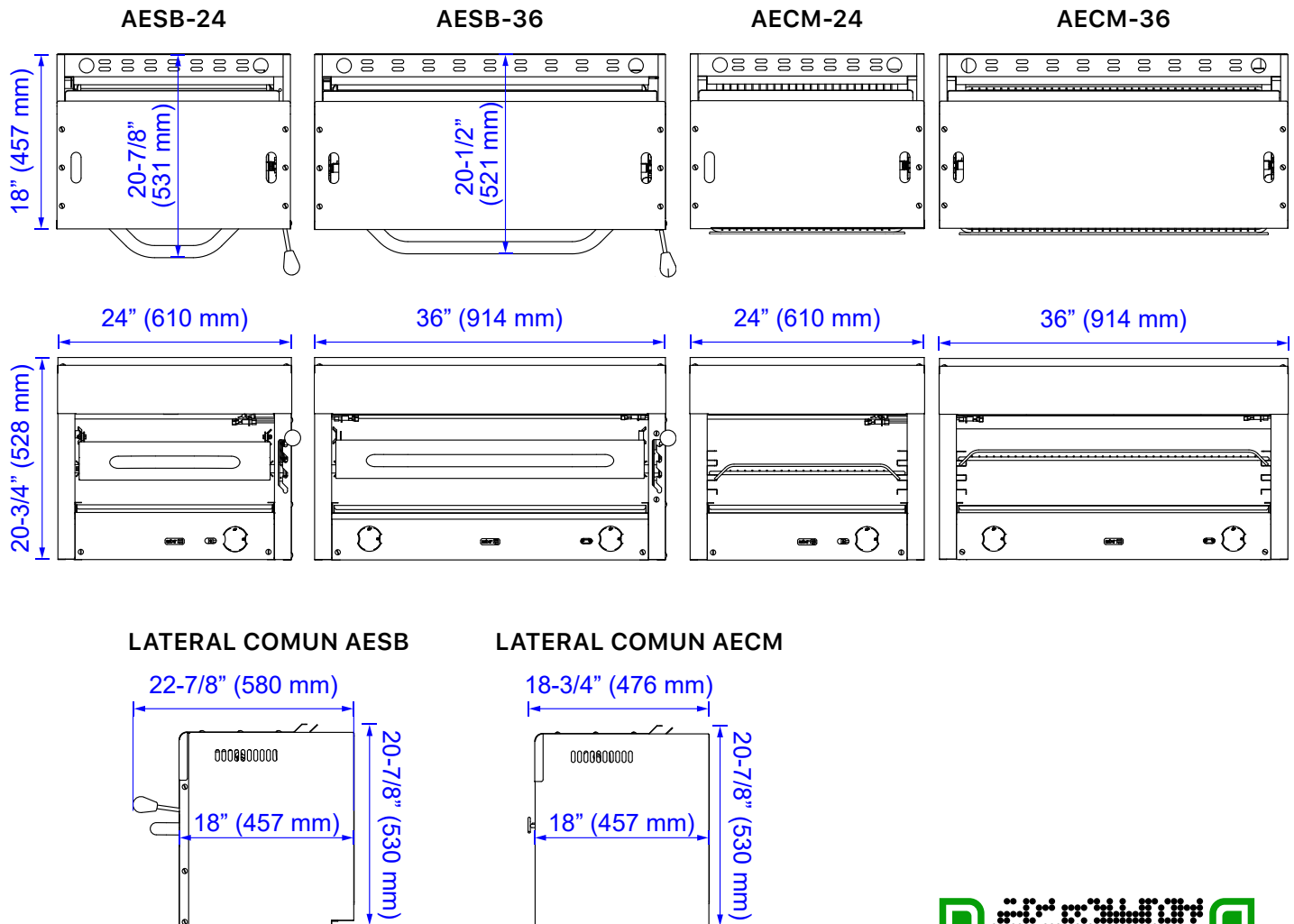
AESB-36

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m³
SALAMANDRAS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS								
AESB-24	1	20.000	20.000	610	580	530	57	0.2
AESB-36	2	20.000	40.000	914	580	530	77	0.2
CHEESE MELTERS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS								
AECM-24	1	20.000	20.000	610	476	530	57	0.2
AECM-36	2	20.000	40.000	914	476	530	77	0.2

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

Salamandras y Cheese Melters

SALAMANDRAS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS
CHEESE MELTERS A GAS CON QUEMADORES INFRARROJOS



MODELO	AESB-24	AESB-36	AECM-24	AECM-36
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	686	991	686	991
Fondo	476			
Altura	507			

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.