



Asadores Radiantes

ASADOR RADIANTE A GAS CON QUEMADOR "U"
ASADORES RADIANTES A GAS CON QUEMADORES "FLAUTA"

CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a las necesidades de cada espacio.
Anteriores de mesa en acero inoxidable con profundidad de 5-3/4".
Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.
Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.
Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.
Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

ASADORES 24" A 60"

Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico regulable de 175 °F a 550 °F, colocados cada 6" para una distribución del calor óptima y homogénea.
Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables, fabricados en hierro fundido, desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

ASADOR 12"

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora, controlado por termostato mecánico regulable de 300 °F a 550 °F.
Deflector reforzado ubicado sobre el quemador, desmontable, fabricado en acero inoxidable.

DOTACION

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne por cada lado).
Kit con (4) niveladores en poliuretano regulables en altura hasta 2".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.
Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 4" (con costo adicional).



AERB-24



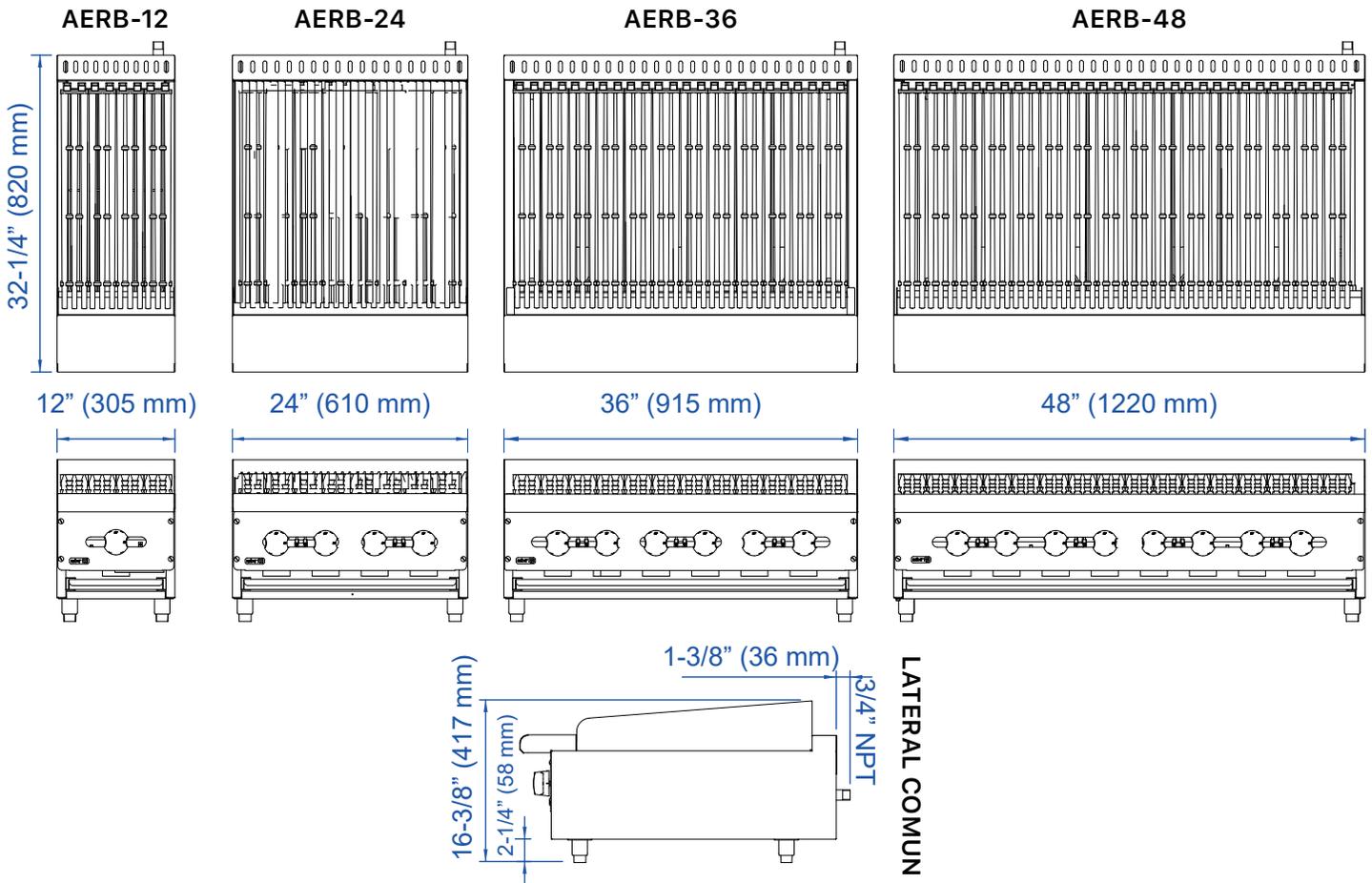
AERB-60

MODELO	QUEMADORES	BTU x QUEMADOR	POTENCIA (BTU)	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	Kg	m ³
ASADOR RADIANTE A GAS CON QUEMADOR "U"								
AERB-12	1	24.000	24.000	305	823	335	54	0.1
ASADORES RADIANTES A GAS CON QUEMADORES "FLAUTA"								
AERB-24	4	20.000	80.000	610	823	335	87	0.2
AERB-36	6	20.000	120.000	914	823	335	121	0.3
AERB-48	8	20.000	160.000	1219	823	335	154	0.4
AERB-60	10	20.000	200.000	1524	823	335	200	0.5

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

Asadores Radiantes

ASADOR RADIANTE A GAS CON QUEMADOR "U"
ASADORES RADIANTES A GAS CON QUEMADORES "FLAUTA"



MODELO	AERB-12	AERB-24	AERB-36	AERB-48	AERB-60
CONEXION DEL GAS					
Tipo de gas	Gas Natural (NG) / Gas Propano (LPG)				
Presión del gas	5.0" W.C. / 10.0" W.C.				
Línea de gas	3/4" o más				
Potencia (BTU)	24.000	80.000	120.000	160.000	200.000
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)					
Frente	381	686	991	1295	1600
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 Y EL CARIBE.