

Estufas Combinadas

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



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético), extraíbles para facilitar su limpieza.
Pilotos independientes para cada quemador.
Válvulas de gas reforzadas.
Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

MODELOS "AMR"

Gratinador ubicado debajo de la plancha, incluye (1) parrilla de alambón cromado.
Gabinetes neutros en acero inoxidable austenítico (no magnético).
(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"

Kit con (4) niveladores regulables en altura de 2" a 4".

HORNO

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de 200 °F a 550 °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.
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.
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.

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

Kit de conversión de gas.



AMR-72



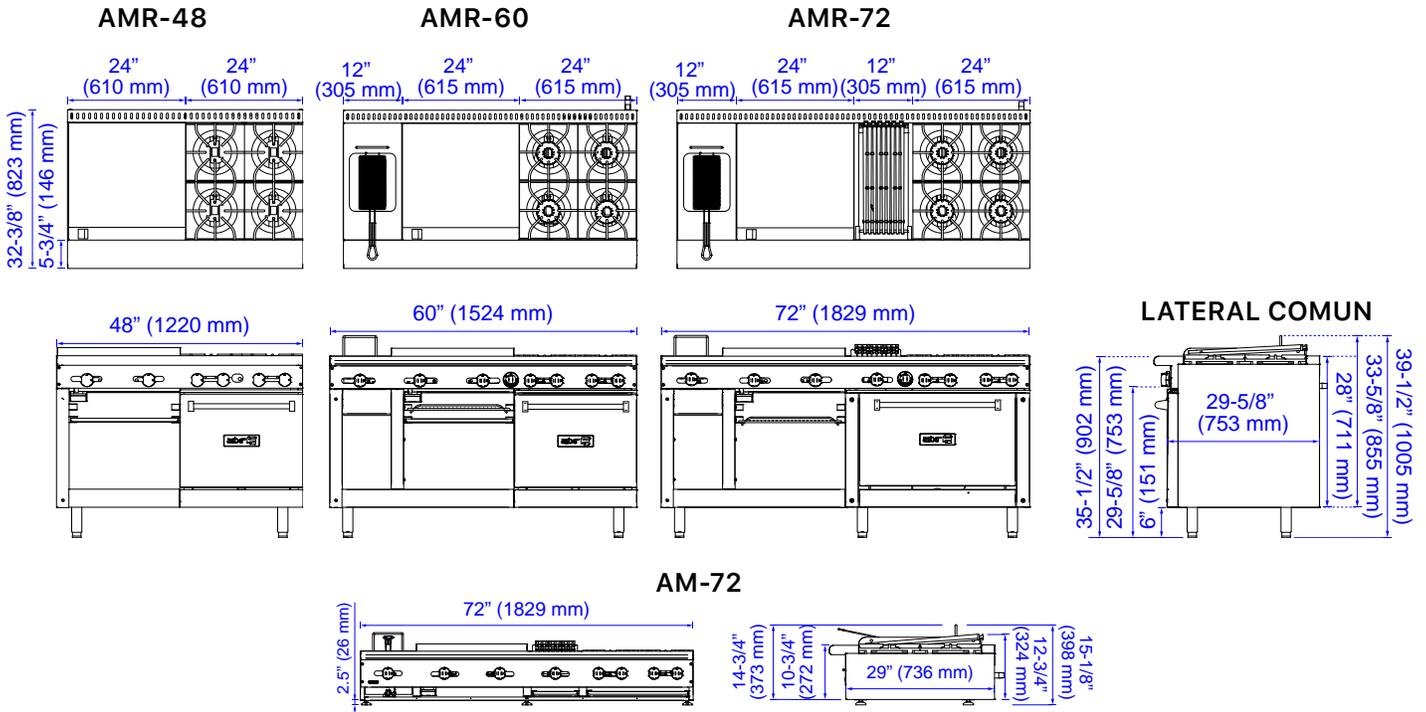
AM-72

MODELO	HORNO (BTU)	PARRILLA (BTU)	PLANCHA (BTU)	FREIDOR (BTU)	ASADOR (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
							Fronte	Fondo	Altura	Kg	m ³
ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS											
AMR-48	30.000	120.000	40.000	-	-	190.000	1219	823	943	280	0.9
AMR-60	30.000	120.000	40.000	16.000	-	206.000	1524	823	943	318	1.1
AMR-72	30.000	120.000	40.000	16.000	20.000	226.000	1829	823	943	353	1.4
ESTUFA COMBINADA A GAS SIN HORNO											
AM-72	-	120.000	40.000	16.000	20.000	196.000	1829	823	398	300	0.6

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

Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNO A GAS



MODELO	AMR-48	AMR-60	AMR-72	AM-72
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			
BTU Total	190.000	206.000	226.000	196.000
DIMENSIONES INTERIORES (MM)				
Frente	483	483	673	-
Fondo	569		-	-
Altura	360		-	-
Parrillas (Frente x Fondo)	345 X560		650 X560	-
DIMENSIONES DE EMBALAJE (MM)				
Frente	1295	1600	1600	1905
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 Y EL CARIBE.