

Múltiple a Gas  
**AEMR-G36-B4-60 H**

Restaurant Line

Múltiple a Gas  
**AEMR-G36-B4-60 H**



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico, salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular. Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Bandeja/Charola recoge grasa inferior extraíble en parrilla, plancha y gratinador.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.

- **Parrilla** de 24" de frente con 4 potentes quemadores abiertos de alta capacidad de 30.000 BTU/Hr. cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
- **Horno** de 36" de frente con 2 potentes quemadores de alta capacidad, tipo "Flauta", de 16.000 BTU/Hr., controlados por termostato de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI. Válvula pilostática de seguridad para el piloto de los quemadores del horno, certificada CSA y ANSI. Encendido por chispa del piloto de los quemadores del horno. Parrilla de alambrión cromada.
- **Plancha** de 36" de frente con 3 potentes quemadores de alta capacidad, tipo "U", de 24.000 BTU/Hr. cada uno. Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor soldada a sercha perimetral. Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14. Canal recoge grasa de 4".
- **Gratinador** debajo de la Plancha con parrilla de alambrión con acabado zincado.



- Funcionamiento totalmente a gas.
- Presión requerida 10 W.C., con regulador de baja presión.
- Se recomienda tubo de alimentación de 3/4" para unidades de consumo menor a los 250.000 B.T.U./Hr. Si el consumo es mayor, instale tubo de 1".

CAPACIDAD TERMICA		GAS	
Capacidad de Horno en Pies Cúbicos	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
6.7	224.000	L.P.	10

- Opcionales
- Respaldo alto con repisa.
  - Ruedas de 4".
  - Gas Natural.