

ASADOR ACH-4 PETIT

• GRAN PODER CALORÍFICO •

Asados siempre perfectos y a la medida de tu negocio.

- 1 respaldo bajo de 0.090 m de alto.
- 4 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.340 m cada una.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- 4 quemadores tubulares en acero inoxidable de 26,000 B.T.U./hr cada uno.
- 4 válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial
- 4 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 4 válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- 4 charolas para recolección de grasa.
- 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Medidas exteriores totales: frente: 1.180 m, fondo: 0.565 m, alto: 0.310 m.
- Peso: 90 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



¡Checa tu Catálogo en Línea!

www.servinox.com.mx

OPCIONAL
Patatas en acero inoxidable
de 0.60 m de alto.



Un lado de la parrilla es ideal para el marcado de las carnes y el otro para asar aves y pescados.



Utiliza piedra volcánica en lugar de carbón, esto le garantiza calor constante y uniforme, además de que es reutilizable.



Quemadores de acero inoxidable.

VERSIÓN A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

VERSIÓN A.INOX.TREND

- Frente y costados en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

VERSIÓN A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100

Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209

ventas@servinox.com.mx

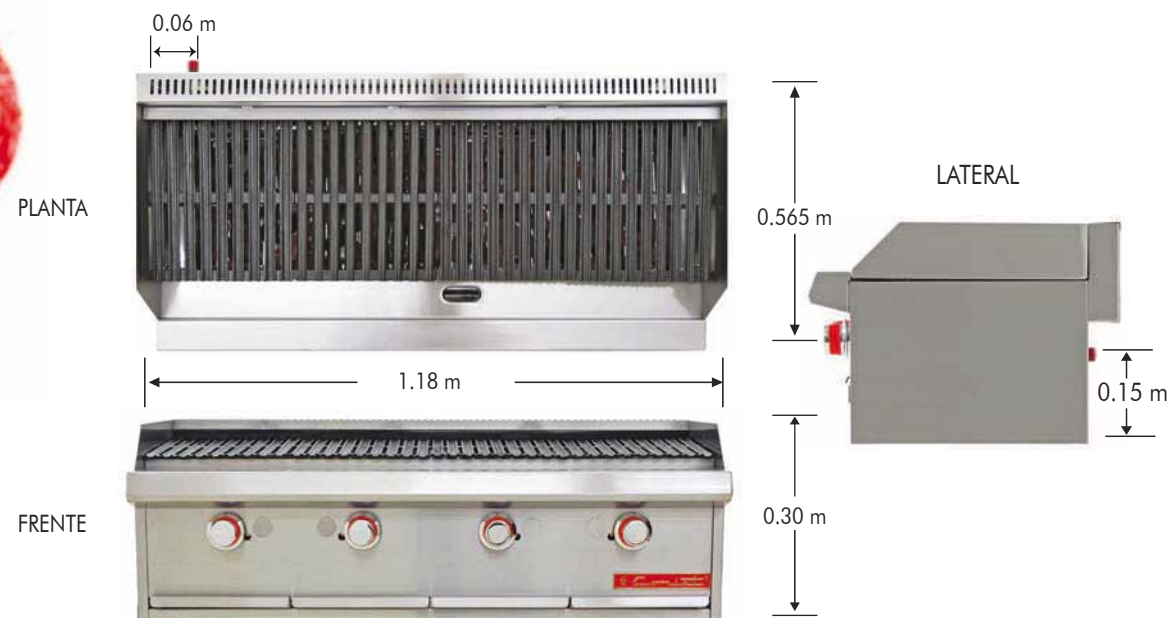


Distribuidor Master Autorizado



Línea Petit

DIMENSIONES ASADORES PETIT A GAS DE CORIAT



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| MODELO | Quemadores | Kcal/h | B.T.U./h | Cons. kg/h (Gas L.P.) | Peso |
|-------------|------------|--------|----------|--------------------------|-------|
| ACH-4 PETIT | 4 | 26,209 | 104,000 | 2.20 | 90 kg |



La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión. El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.



Mejores ideas para cocinar

www.servinox.com.mx

Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
 Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209 ventas@servinox.com.mx