Cheese Melter
AECM-24

Restaurant Line

Cheese Melter
AECM-24

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable, salvo respaldo.
- Diseño estético y modular. Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potente quemador de rayos infrarrojos generados por medio de tabiques refractarios multiperforados.
- Piloto para el quemador.
- Válvula reforzada, certificada CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Tres niveles de altura de parrilla.
- Bandeja/Charola recogegrasa inferior extraíble.
- Parrilla de alambrón con acabado zincado ubicada en el interior del carro deslizable.
- Preparación para fijar a muro.
- Encendido de piloto por chispa.

- 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	
N° de Quemadores	BTU Quemador de Rayos Infrarrojos	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
1	20.000	20.000	L.P.	10

▶ Opcionales • Gas Natural.

NOTA: LAS IMAGENES QUE AQUÍ SE MUESTRAN SON SOLO DE REFERENCIA,
SERVINOX SE RESERVA EL DERECHO DE INTRODUCIR MODIFICACIONES SIN PREVIO AVISO