

**Cheese Melter  
AECM-36 IB**

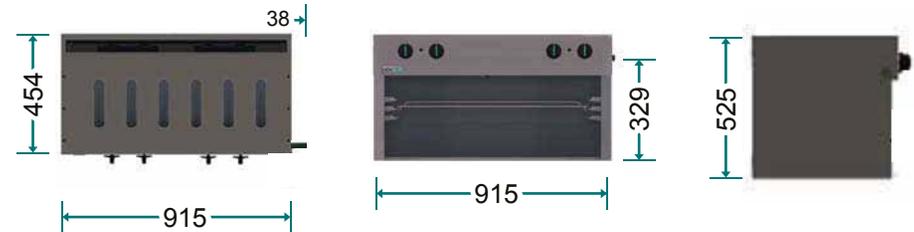
Restaurant Line

**Cheese Melter  
AECM-36 IB**

Distribuidor Master Autorizado



- Construcción interior y exterior en acero inoxidable, incluido respaldo.
- Diseño estético y modular. Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores de alta capacidad, tipo "Flauta", de fundición.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Guías en acero inoxidable que permiten 3 diferentes niveles de altura.
- Bandeja/Charola recogegrasa inferior extraíble.
- Parrilla de alambrión con acabado zincado.
- Preparación para fijar a muro.
- Encendido de piloto manual.



- 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 p/cada Quemador Tipo Flauta | BTU Total | Tipo de Gas | Presión de Trabajo W.C. |
| 4                 | 10.000                          | 40.000    | L.P.        | 10                      |

► Opcionales • Gas Natural.