

Parrilla a Gas
AEM-G12-B4-36

Restaurant Line

Parrilla a Gas
AEM-G12-B4-36

Distribuidor Master Autorizado



- Construcción interior y exterior en acero inoxidable, salvo respaldo.
- Anterior de mesa, panel portamandos, laterales y chimenea contruidos en acero inoxidable austenítico.
- 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 recogegrasa inferior extraible en parrilla y plancha.
- 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.
- **Plancha** de 12" de frente con 1 potente quemador de alta capacidad, tipo "U", de 24.000 BTU/Hr. Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor soldada a sercha perimetral. Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14. Canal recogegrasa de 4".



- 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 – THERMAL CAPACITY				GAS	
N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador Abierto	BTU p/cada Quemador Plancha	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
5 (4 abiertos + 1 en Plancha)	30.000	24.000	144.000	L.P.	10

- Opcionales
- Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.
 - Gas Natural.
 - Patas de 4" con acabado zincado.