

Asador Radiante
AERB-36

Restaurant Line

Asador Radiante
AERB-36

Distribuidor Master Autorizado



- Construcción interior y exterior en acero inoxidable, inclusive respaldo.
- Anterior de mesa, panel portamandos, laterales y chimenea contruidos en acero inoxidable austenítico.
- Diseño estético y modular. Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores de alta capacidad, tipo "Flauta", colocados cada 6" para una optima distribución del calor.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido y reversibles (de un lado permite marcar cortes de carne y del otro pescado).
- Bandeja/Charola recogegrasa inferior extraíble.
- Deflectores reforzados, desmontables, fabricados en hierro fundido, ubicados sobre quemadores, desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.
- Niveladores metálicos.



- 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.
6	16.000	96.000	L.P.	10

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