

**Salamandra
AESB-36 IB**

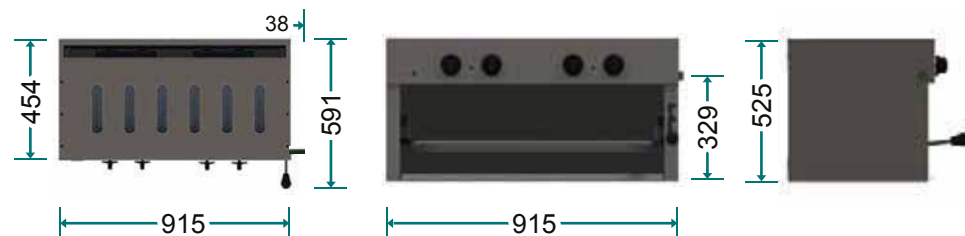
Restaurant Line

**Salamandra
AESB-36 IB**

Distribuidor Master Autorizado



- Construcción interior y exterior en acero inoxidable, inclusive 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 alambón 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.