

Fogón de Piso
AESP-18-2

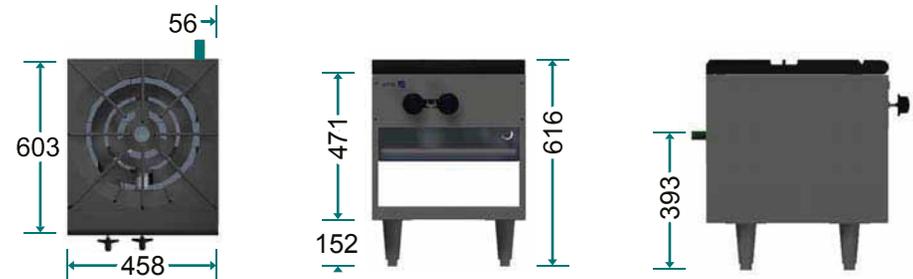
Restaurant Line

Fogón de Piso
AESP-18-2

Distribuidor Master Autorizado



- Construcción exterior en acero inoxidable, salvo respaldo.
- Construcción interior en lamina galvanizada.
- Diseño estético y modular. Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores abiertos de alta capacidad, tipo "Concéntricos", fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrilla superior reforzada, desmontable, fabricada en hierro fundido.
- Bandeja/Charola recogegrasa inferior extraíble.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.



- 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 Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
2	90.000	L.P.	10

► Opcionales • Gas Natural.