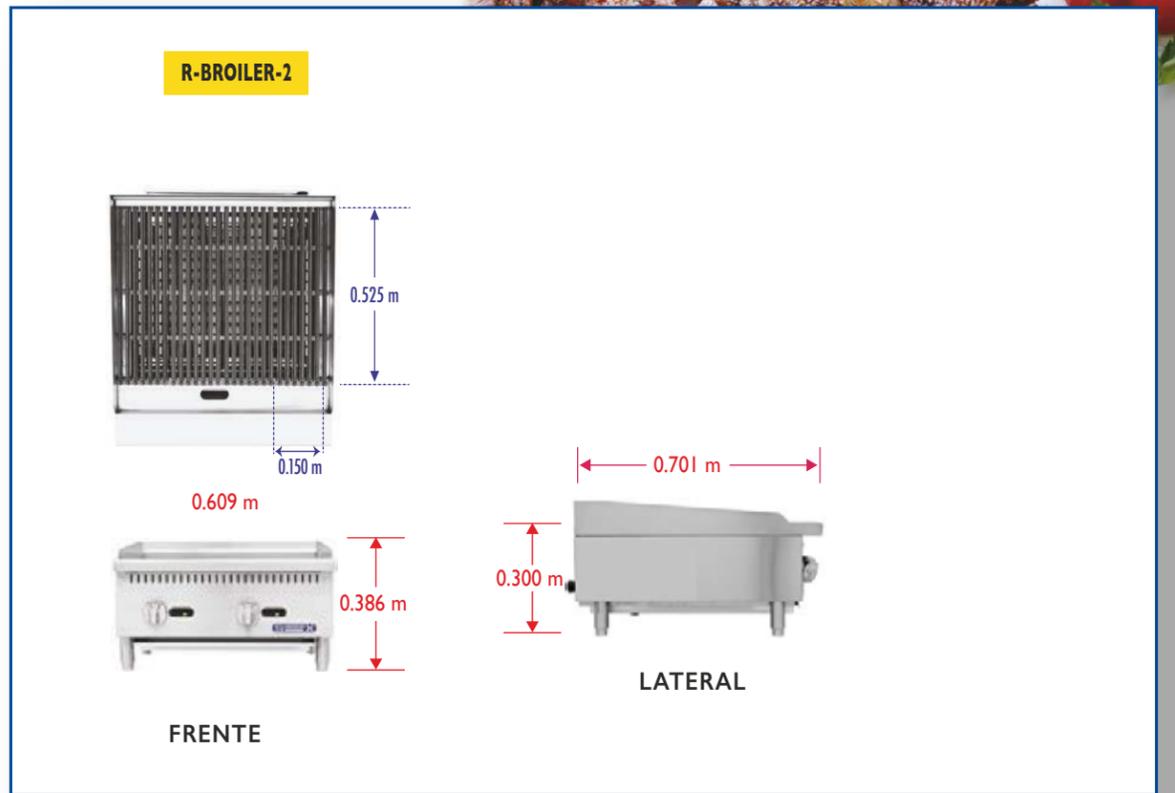




Calidad fríamente controlada®

DIMENSIONES:



INFORMACIÓN TÉCNICA:

MODELO	TIPO	QUEMADORES	B.T.U./h	Kcal/h	Cons. Kg/h (Gas LP)	PESO
R-BROILER-2	Deflector Radiante	2	70,000	17,640	1.04	64 kg

Presión de trabajo: 10" columna de agua para Gas LP y 4" columna de agua para Gas Natural.
El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.

CONTAMOS CON CERTIFICACIÓN DE NUESTRO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD BAJO LOS REQUISITOS DE LAS NORMAS: ISO 9001 : 2008 ISO 13485 : 2004.

Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF.



ASADORES



Av. La Paz 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
Tel.(33)33450650 ventas@servinox.com.mx

Distribuidor Autorizado
www.servinox.com.mx

La línea de Asadores SOBRINOX®, están diseñadas para hacer las mejores parrilladas

CARACTERÍSTICAS: R-BROILER-2

- Frente, costados y charolas en acero inoxidable Tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.
- 2 parrillas reversibles de hierro fundido, área útil: frente: 0.150 m, fondo: 0.525 m cada una.
- 2 quemadores tipo "V" en acero inoxidable de 35,000 B.T.U./h cada uno.
- 1 deflector radiante en acero inoxidable.
- 2 válvulas de control de flama.
- 2 pilotos individuales en acero inoxidable.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto.
- 2 perillas zinc.
- 1 charola para recolección de escurrimientos.
- Peso: 64 kg
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles con:

Capa de piedra refractaria.



O con deflector radiante en acero inoxidable.



OPCIONAL BASE ESTRUCTURAL:

BASE 24"



- Estructura angular de 1½" x 1½".
- 4 tornillos niveladores.
- Peso: 6.6 kg.
- Lista para recibir: ASADOR R-BROILER-2.

0.610 m de frente
0.690 m de fondo
0.630 m de alto

Calidad fríamente controlada®

[f /Servinox Todo para tu Negocio](#)

[y /Servinox GDL](#)

[i /servinox_todoparatunegocio](#)

[t @servinoxAceros](#)

