

# Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.  
 Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.  
 Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.  
 Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".  
 Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.  
 Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.  
 Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

## PLANCHA DE 24"

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.  
 Pilotos independientes para cada quemador.  
 Válvulas reforzadas.  
 Encendido de piloto por tren de llama.  
 Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor soldada a cercha perimetral.  
 Cercha perimetral en acero inoxidable.  
 Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.  
 Canal recoge-grasa en acero inoxidable.

## PARRILLA DE 24"

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.  
 Pilotos independientes para cada quemador.  
 Válvulas reforzadas.  
 Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.  
 Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

## HORNO DE 24", 36"

Piso y contrapuerta porcelanizados.  
 Laterales y techo en acero inoxidable.  
 Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.  
 Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 550 °F.  
 Válvulas reforzadas.  
 Encendido de piloto por tren de llama.  
 Dotación: (1) parrilla de alambón cromada).  
 Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18").

## ASADOR DE 12"

Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.  
 Deflector reforzado ubicado sobre el quemador, desmontable, fabricado en hierro fundido, desarrollado con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.  
 Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne por cada lado).

## GRATINADOR DE 24"

Parrilla de alambón cromada.  
 Gabinete neutro.

## FREIDOR DE 12"

Potente quemador "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.  
 Capacidad de 4 litros.  
 Canastilla de alambón con acabado zincado y mango plastificado.  
 Soporte para escurrimiento.  
 Gabinete neutro.



AMR-60



AMR-72



### OPCIONES & ACCESORIOS:

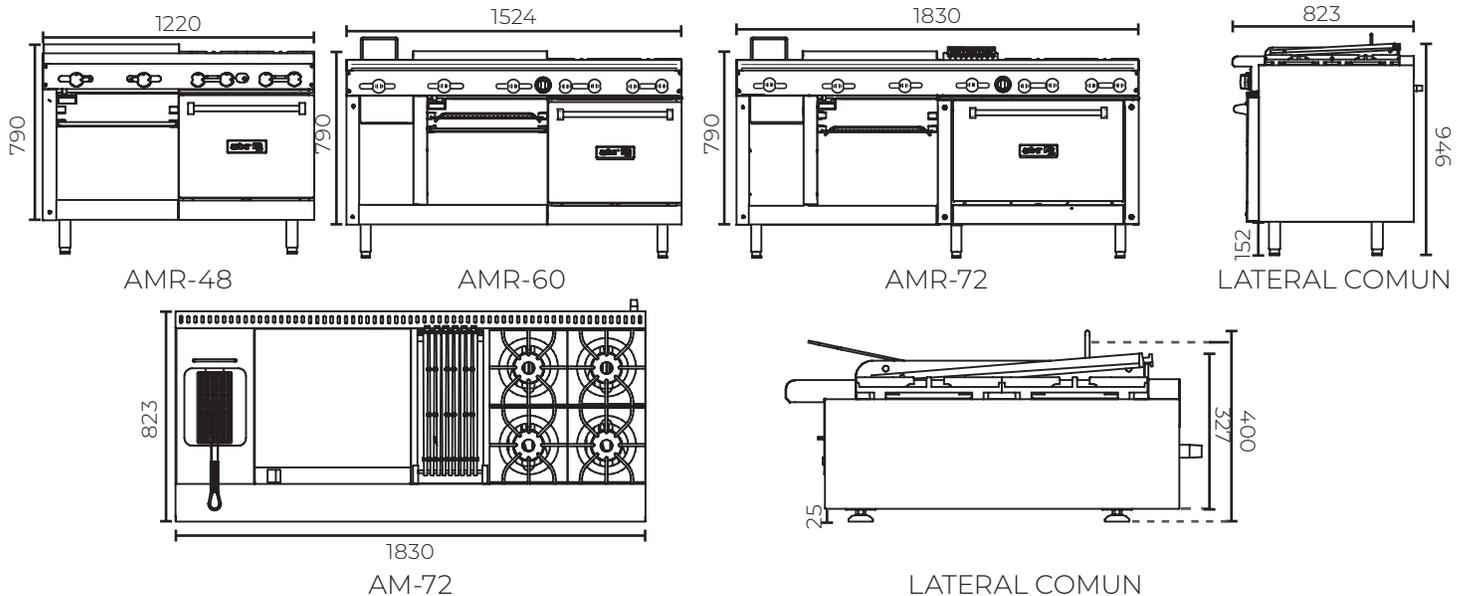
Kit de conversión de gas.  
 Repisa con kit de montaje.\*

MODELO	BTU PARRILLA (QUEMADORES)	BTU PLANCHA (QUEMADORES)	BTU ASADOR (QUEMADORES)	BTU HORNO (QUEMADORES)	BTU FREIDOR (QUEMADORES)	BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
							Fronte	Profundidad	Altura
AMR-48	120.000 (4)	32.000 (2)	-	30	-	182.000	1220	823	946
AMR-60	120.000 (4)	32.000 (2)	-	30	16.000 (1)	198.000	1524	823	946
AMR-72	120.000 (4)	32.000 (2)	16.000 (1)	30	16.000 (1)	214.000	1830	823	946
AM-72	120.000 (4)	32.000 (2)	16.000 (1)	-	16.000 (1)	184.000	1830	823	352

\* Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

# Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON HORNOS A GAS



GAS, ELECTRICIDAD	AMR-48	AMR-60	AMR-72	AM-72
Tipo de Gas	LPG o Gas Natural (NG)			
Conexión de Gas	3/4" o más			
Regulador	Incluido			
Presión del gas	10.0" W.C. (LPG) o 5.0" W.C. (NG)			
BTU (Quemadores)	120.000			
BTU (Plancha)	32.000			
BTU (Horno)	30.000			
BTU Total	182.000	198.000	214.000	184.000
Peso de Envío (kg)	230	235	243	
<b>DIMENSIONES (mm)</b>				
Frente (exterior)	1220	1524	1830	
Profundidad (exterior)	823			
Altura (exterior) <sup>2</sup>	946			352
<b>DIMENSIONES HORNO (mm)</b>				
# de Hornos	1			
1. Interior (F x P x A)	489" x 680 x 359			
2. Interior (F x P x A)	680 x 581 x 359			

\* Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

## Características Estándar

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.  
 Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.  
 Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.  
 Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".  
 Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.  
 Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

### PARRILLAS DE 24", 36", 60"

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.  
 Pilotos independientes para cada quemador.  
 Válvulas reforzadas.

### HORNOS DE 24", 36"

Piso y contrapuerta porcelanizados.  
 Laterales y techo en acero inoxidable.  
 Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.  
 Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de 200 °F a 550 °F.  
 Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador.  
 Encendido de piloto por tren de llama.

## Opciones y Accesorios

Kit de conversión de gas.  
 Repisa con kit de montaje.\*  
 Backsplash.\*

## REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- PRESION DEL GAS:** 5.0" W.C. (NG) para Gas Natural 10.0" W.C. (LPG) para Gas Propano. Regulador de presión incluido, para ser instalado al momento de la conexión.
- CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en [www.NFPA.org](http://www.NFPA.org)
- ESPACIO:** 6" de espacio en la parte trasera y laterales, para zonas combustibles. 0" espacio en la parte trasera y laterales no combustibles. Se requiere un espacio de 4" para todos los modelos instalados con a patas de al menos 6".