



Asadores Radiantes a Gas

ASADORES RADIANTES CON POTENTES QUEMADORES TIPO FLAUTA

Construcción exterior: frontal y anterior de mesa en acero inoxidable austenítico; laterales en acero aluminizado.

Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 6" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador, certificados por CSA.

Válvula de gas reforzada certificada por CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

Cercha perimetral en acero inoxidable calibre 16.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne en cada lado).

Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.



ASRB-36

UNICO FABRICANTE MEXICANO CON EMBALAJE CERTIFICADO CON "CALIDAD DE EXPORTACIÓN" SIN COSTO EXTRA.

APLICA PROGRAMA DE RUTAS DE ENTREGA SIN COSTO EXTRA EN CIUDADES PREDEFINIDAS EN LA REPUBLICA MEXICANA (CONSULTAR RESTRICCIONES).



MODELO	QUEMADORES	BTU / QUEMADOR	BTU / HORA TOTAL	DIMENSIONES			EMBALAJE	
				Frente	Profundidad	Altura	Kg	ft ³
ASADORES RADIANTES								
ASRB-24	4	16.000	64.000	610	581	394	TBD	5.6
ASRB-36	6	16.000	96.000	915	581	394	TBD	8.3

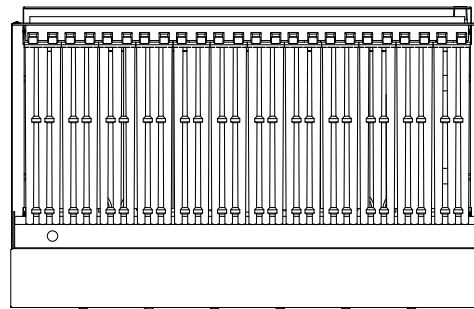
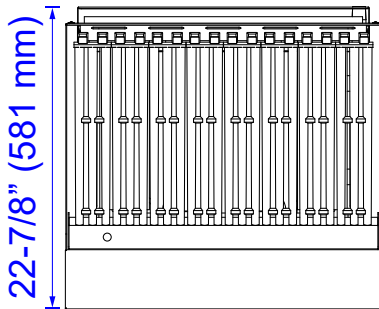
Las dimensiones de altura incluyen niveladores regulables en 1-1/8". | Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

Asadores Radiantes a Gas

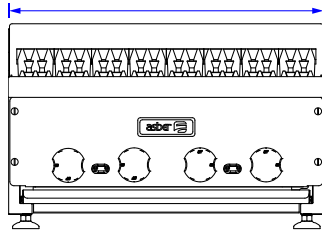
ASADORES RADIANTES CON POTENTES QUEMADORES TIPO FLAUTA

ASRB-24

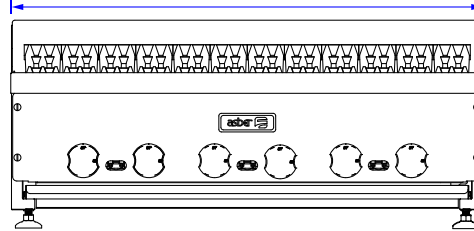
ASRB-36



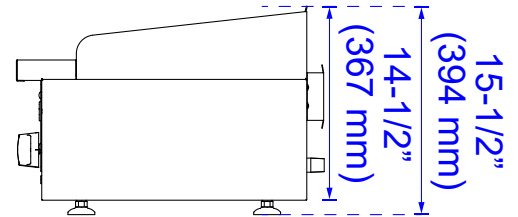
24" (610 mm)



36" (915 mm)



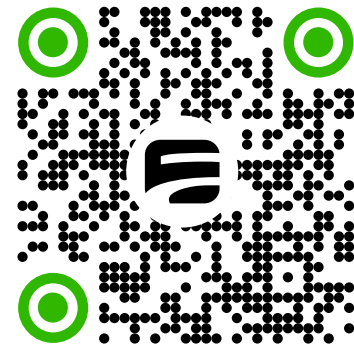
LATERAL



DATOS	24"	36"
Tipo de Gas	LPG o NG	
Conexión de Gas	3/4" o más	
Presión del Gas	10.0" W.C. (LPG) or 5.0" W.C. (NG)	
# de Quemadores	4	6
BTU / Quemador	16.000	
BTU / Hora Total	64.000	96.000
DIMENSIONES		
Frente	610	915
Profundidad x Altura	585 x 394	
EMBALAJE		
Peso (Kg)	TBD	
Volumen (ft ³)	4.3	8.3
Frente	25"	37"
Profundidad x Altura	24" x 16"	



PARA MAS INFORMACION DEL PRODUCTO



REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

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

Las dimensiones de altura incluyen niveladores regulables en 1-1/8". | Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.