

AECM Cheese Melter

CHEESE MELTER A GAS CON QUEMADORES RAYOS INFRARROJOS

CARACTERISTICAS ESTANDAR



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.

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

Potentes quemadores "Infrarrojos" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

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

Parrilla de alambón cromado con tres posibles niveles de altura mediante guías en acero inoxidable.

Preparación para fijar a muro mediante "ojos de llave" integrados al cuerpo exterior.



AECM-24

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.

Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.



Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	BTU Total	Dimensiones (mm)		
				Frente	Profundidad	Altura
AECM-24	1	20.000	20.000	610	457	528
AECM-36	2	20.000	40.000	955	457	528

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.