

ASADOR A GAS 600 MM

ASA-600G

LÍNEA DE COCCIÓN



✓ MÁXIMA POTENCIA DE COCCIÓN

El asador Torrey brinda 60,000 BTU's en su superficie de trabajo lo cual permite cocinar de una manera más rápida y eficiente.

✓ CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE

El exterior del equipo está construido en acero inoxidable tipo 430, esto para dar un mayor tiempo de vida.

✓ QUEMADORES TIPO "U"

El asador Torrey cuenta con 2 quemadores comerciales fabricados en acero inoxidable en forma de "U", estos quemadores maximizan el flujo de calor.

✓ CHAROLA PARA RESIDUOS

Los equipos Torrey incluyen charolas por debajo de sus quemadores, recolectan todos los residuos que caen al momento de cocinar para facilitar la limpieza y el mantenimiento del equipo.

✓ REJILLAS DOBLE VISTA

Las rejillas del asador fabricadas en hierro vaciado cuentan con acabado grueso de un lado y delgado del otro, esto te permitirá dejar un acabado estético en todo tipo de alimentos.

✓ PERILLAS HEAVY DUTY

La nueva línea de cocción Torrey está equipada con perillas metálicas que cuentan con sistema de fijación brindando uso rudo y durabilidad.





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones con empaque

Profundidad: 780 mm Ancho: 730 mm Alto: 500 mm

Dimensiones sin empaque

Profundidad: 663 mm Ancho: 604 mm Alto: 405 mm

Materiales

Parrillas: Hierro vaciado
Perillas: Aleación de zinc
Material ext. frontal: Acero Inoxidable 430
Material ext. izq y Acero aluminizado

derecho:

Patas niveladoras: Acero

Datos de rendimiento de cocción

Tipo de gas: LP con opción a natural

(10"WC)

Potencia BTU'S: 60,000

Consumo M3/hr: NG: 1.578 / LPG: 0.68

Presión de gas

Presión de trabajo: NG: 4in/wc

LP: 10in/wc

Accesorios

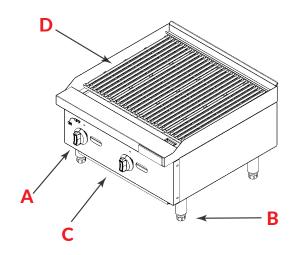
Tipo de quemador: Quemador tipo U de Acero Inox.
Perilla: Ergonómica de uso rudo
Espreas: Juego de espreas para gas

natural

Datos logísticos:

Peso bruto: 59.5 kg
Peso neto: 43.5 kg

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Perilla ergonómica de uso rudo
- B. Patas de altura ajustable
- C. Charola recolectora de residuos
- D. Parrilla de hierro vaciado

FRONTAL



LATERAL

