



Sistema de hiper-calentamiento

# BROILER SBG



# BROILER SBG



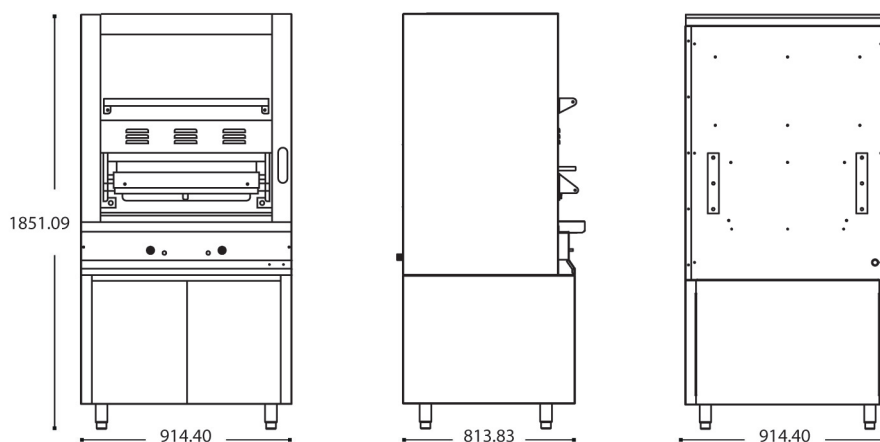
mod. BROILER SBG



## Características Generales

- Equipo diseñado para asar gran cantidad de carnes en su punto. La alta temperatura sella la carne, manteniendo el jugo en su interior. Creado para asar piezas de carne y pescados en tiempos breves de acuerdo al término deseado.
- La mayor parte de los takehouse, restaurantes cuya especialidad son los asados, encuentran en este aparato la solución debido a que las altas temperaturas caramelizan de inmediato la superficie de cualquier corte haciendo un sellado perfecto conservando los jugos en su interior.
- Cuerpo construido en acero inoxidable con palanca para niveles de calor en la zona de asado, parrillas y quemadores en fierro fundido con garantía de 10 años.
- Cuenta con sistema infrarrojo de calentamiento que usa 80% aire y 20% gas. La parrilla está diseñada para marcar los cortes y su alta temperatura uniforme de manera que puede colocarse en toda la parrilla y los alimentos estarán listos al mismo tiempo.
- El cajón parrillero puede sacarse de la zona de calor para la revisión y extracción de los alimentos.
- Cuenta con cavidad superior de temperatura media, para colocar vegetales con dos parrillas de alambón cromadas y en la parte inferior lleva un gabinete para platos u hornos (opcional) para cocimiento de complemento.

## Configuración Técnica



Medidos en mm.



## Dimensiones

| MODELO | ANCHO  | PROFUNDIDAD | ALTURA TOTAL | ALTURA DE TRABAJO | Nº. DE QUEMADORES | TOTAL BTUS / HR | PESO APROX. |
|--------|--------|-------------|--------------|-------------------|-------------------|-----------------|-------------|
| SBG    | 914.40 | 813.83      | 1851.09      | 900               | 4                 | 90724           | -           |