



Asadores profesionales

SSA 12 / 24 / 36



ASADORES PROFESIONALES SSA12/24/36



mod. SSA12



mod. SSA24



mod. SSA36

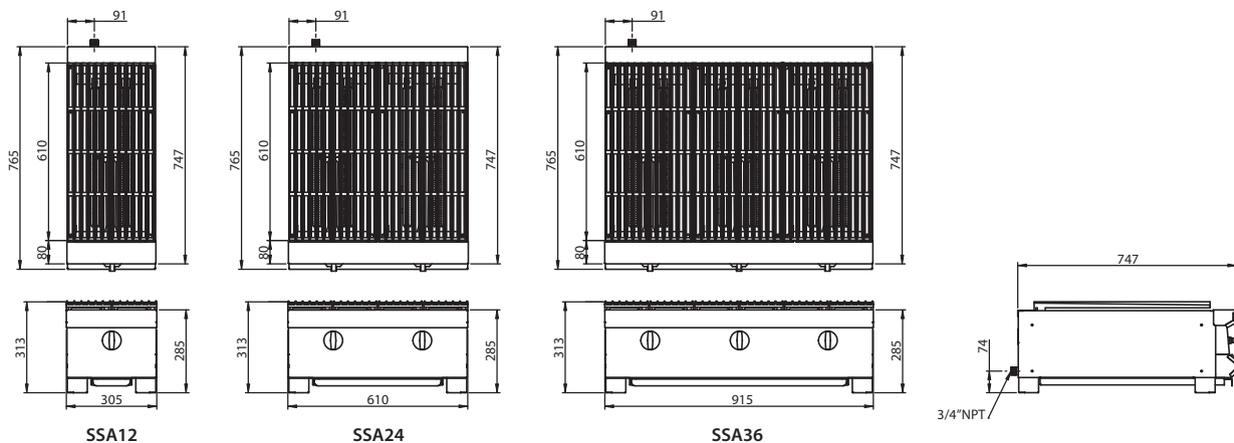


Características Generales

- Asador para carnes, aves, pescados, frutos del mar, harinas y vegetales.
- Quemadores de alta temperatura para sellar alimentos, vaporizar grasas y cocinar todos los términos con capacidad de alta producción.
- Radiación de temperatura con piedra volcánica higienizada.
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Cajón colector para carbón mineral de acero inoxidable.
- Parrilla reversible de doble marcado en hierro fundido.
- Quemadores de hierro fundido tipo H de 35,000 btu con garantía de 10 años.
- Charola de derrames.
- Perillas termoformadas cromadas.
- Válvulas San-Son® tipo junior con garantía de 5 años.



Configuración Técnica



Medidas en mm.

Dimensiones (mm)

MODELO	ANCHO	FONDO	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	No. DE QUEMADORES	TOTAL BTUS/HR	PESO APROX.	SISTEMA DE GAS
SSA12	305	747	313	285	1	35,000	37 kg	6-9 oz/in ² LP
SSA24	610	747	313	285	2	70,000	68 kg	4.5-6 oz/in ² Natural
SSA36	915	747	313	285	3	105,000	101 kg	