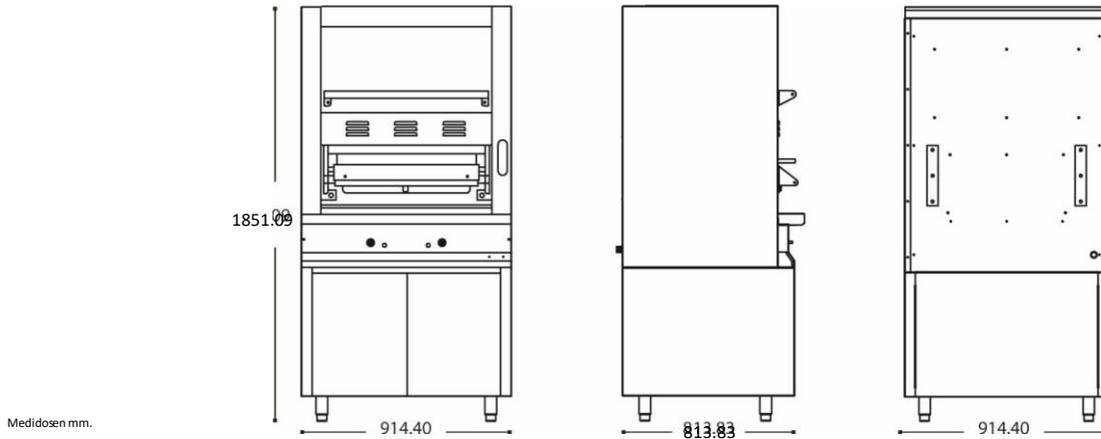


# BROILER SBG

## Configuración Técnica



## 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	-

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 hierro 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