



Parrilla a Gas AEHP-4-24

Restaurant Line



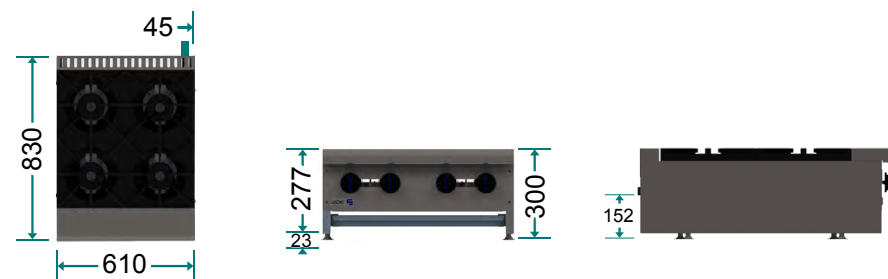
- Funcionamiento totalmente a gas.
- Presión requerida 10 W.C., con regulador de baja presión.
- Se recomienda tubo de alimentación de 3/4" para unidades de consumo menor a los 250.000 B.T.U./Hr. Si el consumo es mayor, instale tubo de 1".
- El mejoramiento de nuestros equipos es fundamental, por lo cual Asber se reserva el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.

NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS Y/O DIBUJOS SON ILUSTRATIVOS. ASBER SE RESERVA EL DERECHO DE INTRODUCIR, SIN PREVIO AVISO, LAS MODIFICACIONES QUE ENTIENDA NECESARIAS.

Parrilla a Gas AEHP-4-24

- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar

- la limpieza de sus orificios.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Niveladores metálicos.



CAPACIDAD TERMICA			GAS	
N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador Abierto	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
4	30,000	120,000	L.P.	10

- Opcionales
- Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.
 - Gas Natural.
 - Patas especiales de 4" de altura.