

Catálogo Cocción
2014

RESTAURANT LINE

COMMERCIAL LINE

EUROPE LINE



Asber Professional

Taking Your Business Forward

We are a leading global multi-solution manufacturer of foodservice equipment, with a complete range of best-selling products, especially designed to enhance user convenience by providing always the best solution at a competitive price.

Asber Professional also offers locally-adapted products across different geographical regions and is especially proud to provide unique manufacturing and design resources to its partners, in order to develop joint, mutually beneficial projects.

ASBER PROFESSIONAL



ASBER PROFESSIONAL AS PART OF A LARGER CORPORATION

Asber Professional is part of **MONDRAGON CORP**, the leading Basque Country corporation and the seventh one in Spain by annual sales. It is made up of more than 260 companies and entities structured into four industries: Finance, Manufacturing, Distribution and Knowledge. At present, it has 16 billion euro turnover, over 100,000 employees and more than 70 companies operating outside Spain.



1

Global Manufacturing Brand

Presence on 5 countries

6 fully-owned plants



Cooking ranges

European modular, American and Eastern European cooking ranges.

Global Manufacturing Locally Everywhere

European, American and Asian refrigeration series.

Global Manufacturing. Locally Everywhere

Our products come from six fully-owned manufacturing sites, in five different countries from three continents. This global manufacturing footprint enables us to provide a locally adapted product offering that meets customer demands across every geographic destination, such as:

- European, American and Asian refrigeration series.
- European modular, American and Eastern European cooking ranges.



Our market approach is also locally everywhere, with proactive, hands-on local sales representatives in all global markets. That is why we have no headquarters, but market-focused teams in Europe, Americas, Near East-Africa, and Asia-Pacific.



Asber Spain

Santxolopetegi Auzoa, 22
20560 Oñati, Gipuzkoa.

Asber Poland

Palmiry, ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów.

Asber Mexico

Circuito Exportación N° 201
Parque Industrial Tres Naciones
C.P. 78395 San Luis Potosí, S.L.P.

Asber China

N° 80, Yuxi West Road,
MCC Industrial Park, Qiandeng Town,
Kunshan City, Jiang Su Province
215341.

Asber Turkey

Gebze Güzeller Organize Sanayi
Bölgesi İnönü Mah.
Balçık Yolu Üzeri
Gebze / Kocaeli.

2

Quality and Environmental Sustainability

Asber Profesional has established an integrated Quality and Environmental Management System, certified as per UNE-EN-ISO 9001:2008 and UNE-EN-14001: 2004 international standards.

Quality is never an accident; it is always the result of intelligent effort. Our quality system tracks the performance of key customer touch points and develops internal actions to correct any deviation from the targets. This continuous improvement process ensures that our products and services meet or exceed customer expectations.

Sustainability

Quality

Environmental

We believe that if something is un-environmental, it is also un-economical. Asber Profesional strives for reducing the environmental impact all throughout the value chain, from the direct impact of our own activities to that of our products. We are working to achieve this vision through a continued focus on designing and manufacturing more sustainable products; maximizing our energy efficiency and renewable energy use; and eliminating waste.



Asber Professional Product Categories



Restaurant Line

Commercial Line

Europe Line

RESTAURANT LINE

asber 





- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.
- PARRILLA - COCINA: 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.
- HORNO: piso y contrapuerta porcelanizado, laterales y techo en acero inoxidable.
- Bisagras robustas y extraíbles.
- Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI.
- Piloto para el quemador.
- Válvula pilostática de seguridad para piloto y para el quemador, certificada CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Encendido de piloto por chispa.
- Parrilla de alambón cromada con dimensiones para recibir "charola pastelera americana" de 650 x 450 mm.

Opcionales:
Respaldo alto con repisa.
Ruedas de 4".
Gas natural.



AER-4-24



AER-6-36



Modelo	Código	DIMENSIONES		N° DE QUEMADORES		CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Cap. Horno Pies Cúbicos	Superficie	Horno	BTU p/cada Quemador Sup.	BTU Quemador Horno	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AER-4-24	1122281100	610 x 830 x 900		4	1 en "U"	30.000	23.000	143.000	L.P.	10
AER-6-36	1122281200	915 x 830 x 900		6	1 en "U"	30.000	23.000	203.000	L.P.	10



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.
- PLANCHA: potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12 para una óptima distribución del calor.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Canal recoge-grasa de 4".
- HORNO: piso y contrapuerta porcelanizado, laterales y techo en acero inoxidable.
- Bisagras robustas y extraíbles.
- Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI.
- Piloto para el quemador.
- Válvula pilostática de seguridad para piloto y para el quemador, certificada CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Encendido de piloto por chispa.
- Parrilla de alambón cromada con dimensiones para recibir "charola pastelera americana" de 650 x 450 mm.

Opcionales:
Respaldo alto con repisa.
Ruedas de 4".
Gas natural.



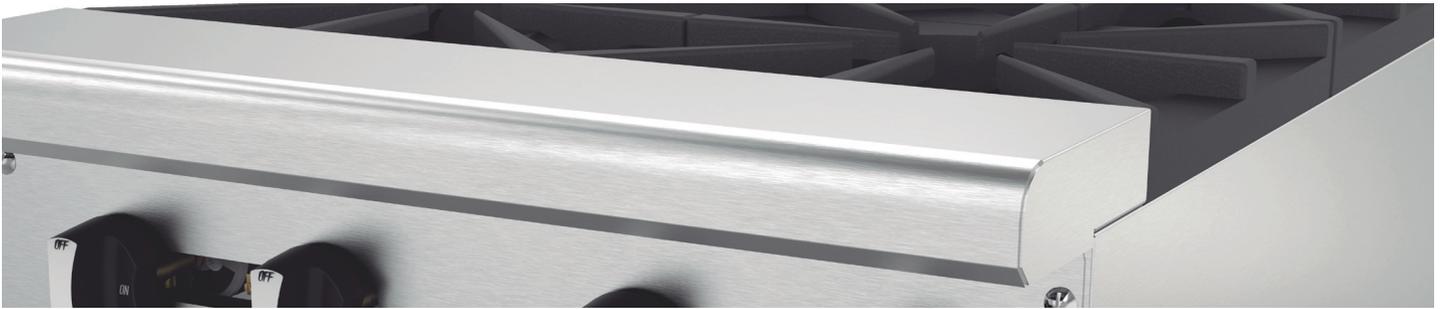
AER-G24-24 H



AER-G36-36 H



Modelo	Código	DIMENSIONES		N° DE QUEMADORES		CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
		Frente-Fondo-Altura(mm)	Cap. Horno Pies Cúbicos	Superficie	Horno	BTU p/cada Quemador Sup.	BTU Quemador Horno	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AER-G24-24 H	1122281300	610 x 830 x 940		2 en "U"	1 en "U"	23.000	23.000	69.000	L.P.	10
AER-G36-36 H	1122281400	915 x 830 x 940		3 en "U"	1 en "U"	23.000	23.000	102.000	L.P.	10



- 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.

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



AEHP-2-12



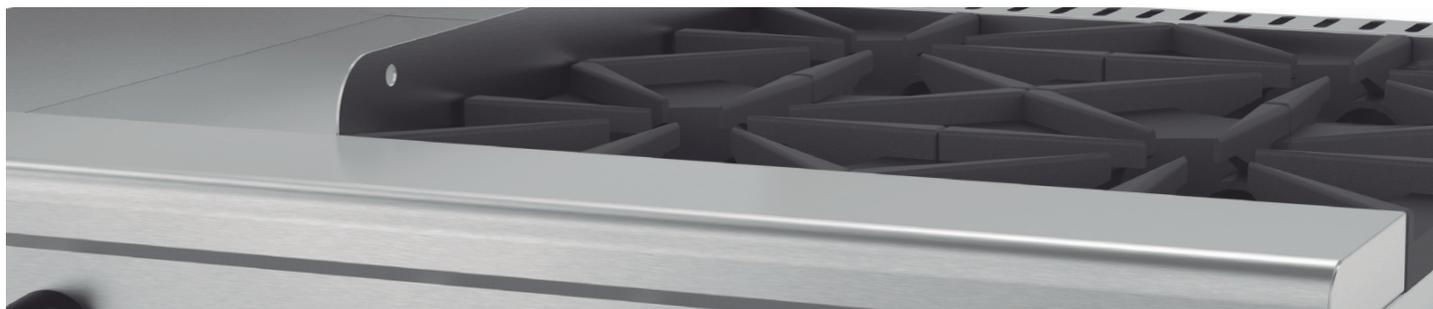
AEHP-4-24



AEHP-6-36



Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
			N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador Abierto	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AEHP-2-12	1122270000	305 x 830 x 300	2	30.000	60.000	L.P.	5 10
AEHP-4-24	1122270100	610 x 830 x 300	4	30.000	120.000	L.P.	5 10
AEHP-6-36	1122270200	915 x 830 x 300	6	30.000	180.000	L.P.	5 10



- 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.
 - Pilotos independientes para cada quemador.
 - Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
 - Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
 - Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
 - Niveladores metálicos.
- PARRILLA-COCINA: 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.
 - Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.
 - PLANCHA: potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
 - Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a sercha perimetral.
 - Modelo "H": placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a sercha perimetral.
 - Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
 - Canal recoge-grasa de 4" .
- Opcionales:
Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.
Patas especiales de 4" de altura.
Gas natural.



AEM-G24-B2-36 H



AEM-G12-B4-36



Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD TÉRMICA			GAS		
			N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador en "U"	BTU p/cada Quemador Abierto	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AEM-G24-B2-36 H	1122270000	915 x 830 x 340	2 en "U" 2 "Abiertos"	23.000	30.000	106.000	L.P.	10
AEM-G12-B4-36	1122270100	915 x 830 x 340	1 en "U" 4 "Abiertos"	23.000	30.000	143.000	L.P.	10



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico, (no magnético), salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
- Bandejas/Charolas recoge-grasa inferiores extraíbles.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.
- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Canal recoge-grasa de 4".
- HORNO DE 24" ó de 36": piso y contrapuerta porcelanizado, laterales y techo en acero inoxidable.
- Bisagras robustas y extraíbles.
- Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI.
- Piloto para el quemador.
- Válvula pilostática de seguridad para piloto y para el quemador, certificada CSA y ANSI.
- Encendido de piloto por chispa.
- Parrilla de alambón cromada con dimensiones para recibir "charola pastelera americana" de 650 x 450 mm.

Según el modelo, incluye lo siguiente:

- PARRILLA - COCINA DE 24" ó 36": 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.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.
- PLANCHA DE 12", 24" ó 36": potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
- 12" placa en cold-rolled de 5/8 de espesor, soldada a sercha perimetral.
- 24" y 36" (modelos H): placa en cold-rolled de 3/4 de espesor, soldada a sercha perimetral.

- GRATINADOR: parrilla de alambón cromada.

OPCIONALES:

Respaldos altos con repisa: 36", 48", 60".
Ruedas de 4".
Gas natural.



AEMR-G36-B4-60 H



Contamos con una gama completa de "Estufas Múltiples" - "Cocinas Combinadas", diseñadas para satisfacer los requerimientos más exigentes de su cocina.



AEMR-G12-B4-36



AEMR-G24-B6-60 H



AEMR-G24-B4-48 H



Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD TÉRMICA		GAS	
			Cap. Horno Pies Cúbicos	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AEMR-G12-B4-36	1140081000	915 x 830 x 940		166.000	L.P.	10
AEMR-G24-B4-48 H	1140082100	1220 x 830 x 940		189.000	L.P.	10
AEMR-G24-B6-60 H	1140083100	1524 x 830 x 940		249.000	L.P.	10
AEMR-G36-B4-60 H	1140083300	1524 x 830 x 940		212.000	L.P.	10



- Construcción exterior en acero inoxidable, salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores "Tipo Concéntricos" de última generación y de alta capacidad, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificio.
- 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.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.

Opcionales:
Gas Natural.



AESP-18-2



AESP-48-4



		DIMENSIONES		CAPACIDAD TERMICA		GAS	
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)		N° de Quemadores	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AESP-18-2	1150080100	458 x 643 x 616		2	90.000	L.P.	10
AESP-48-4	1150080200	1219 x 643 x 616		4	180.000	L.P.	10



- 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 "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 6" para una óptima distribución del calor (el modelo AERB-12 cuenta con un solo quemador).
- 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, reversibles (permite marcar cortes de carne en un lado y marcar cortes de pescado en el otro).
- Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables, fabricados en hierro fundido, desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Niveladores metálicos.

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



AERB-12



AERB-24



AERB-36



AERB-48



		DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA		GAS	
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AERB-12	1130180000	305 x 830 x 350	1	16.000	16.000	L.P.	10
AERB-24	1130180100	610 x 830 x 350	4	16.000	64.000	L.P.	10
AERB-36	1130180200	915 x 830 x 350	6	16.000	96.000	L.P.	10
AERB-48	1130180300	1220 x 830 x 350	8	16.000	128.000	L.P.	10



- 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 "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 6" para una óptima distribución del calor (el modelo AECRB-12 cuenta con un solo quemador).
- 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, reversibles (permite marcar cortes de carne en un lado y marcar cortes de pescado en el otro).
- Protectores de acero inoxidable ubicados sobre los quemadores.
- Parrilla/Soporte en alambrión para piedra volcánica.
- Piedra volcánica.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Niveladores metálicos.

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



AECRB-12



AECRB-24



AECRB-36



AECRB-48



Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
			N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AECRB-12	1130180400	305 x 830 x 350	1	16.000	16.000	L.P.	10
AECRB-24	1130180500	610 x 830 x 350	4	16.000	64.000	L.P.	10
AECRB-36	1130180600	915 x 830 x 350	6	16.000	96.000	L.P.	10
AECRB-48	1130180700	1220 x 830 x 350	8	16.000	128.000	L.P.	10



- 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 "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.

- Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Modelos "H": placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Canal recoge-grasa de 4".
- Niveladores metálicos.

Opcionales:

Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.

Patatas especiales de 4" de altura.

Gas Natural.



AEMG-12



AEMG-24



AEMG-36 H



AEMG-48 H



Modelo	Código	DIMENSIONES Frente - Fondo - Altura (mm)	CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
			N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AEMG-12	1120280800	305 x 830 x 340	1	23.000	23.000	L.P.	10
AEMG-24	1120280900	610 x 830 x 340	2	23.000	46.000	L.P.	10
AEMG-24 H	1120280100	610 x 830 x 340	2	23.000	46.000	L.P.	10
AEMG-36	1120281000	915 x 830 x 340	3	23.000	69.000	L.P.	10
AEMG-36 H	1120280200	915 x 830 x 340	3	23.000	69.000	L.P.	10
AEMG-48 H	1120280300	1220 x 830 x 340	4	23.000	92.000	L.P.	10



- Modelos AESB: construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
 - Modelo AESB IB: construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
 - Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.
 - Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
 - Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
 - Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
 - Preparación para fijar a muro.
 - Modelos AESB: potentes quemadores de "Rayos Infrarrojos" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar su limpieza.
 - Modelo AESB IB: potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 10.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar su limpieza.
- Pilotos para los quemadores.
 - Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
 - Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
 - Modelos AESB: carro deslizable en acero inoxidable con mecanismo de elevación para tres posibles niveles de altura (gatillo de 3 posiciones).
 - Modelo AESB IB: mecanismo de elevación para tres posibles niveles de altura (gatillo de 3 posiciones).
 - Parrilla de alambro cromado.

Opcionales:
Gas Natural.



AESB-24



AESB-39



AESB-36 IB



		DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Nº de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.	
AESB-24	1121580100	610 x 588 x 525	1	20.000	20.000	L.P.	10	
AESB-39	1121580200	991 x 588 x 525	2	20.000	40.000	L.P.	10	
AESB-36 IB	1121580210	915 x 570 x 525	4	10.000	40.000	L.P.	10	



- Modelos AECM: construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Modelo AECM IB: construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
- Preparación para fijar a muro.
- Modelos AECM: potentes quemadores de "Rayos Infrarrojos" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar su limpieza.
- Modelo AECM IB: potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 10.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar su limpieza.
- Pilotos para los quemadores.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrilla de alambón cromada con tres posibles niveles de altura mediante guías en acero inoxidable.

Opcionales:
Gas Natural.



AECM-24



AECM-39



AECM-36 IB



Modelo	Código	DIMENSIONES	CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AECBM-24	1121583100	610 x 455 x 525	1	20.000	20.000	L.P.	10
AECM-39	1121583200	991 x 455 x 525	2	20.000	40.000	L.P.	10
AECM-36 IB	1121583210	915 x 515 x 525	4	10.000	40.000	L.P.	10



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico, salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable y en lámina de acero.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Tina de gran capacidad, fabricada en acero inoxidable austenítico, totalmente sanitaria.
- Potentes quemadores "Tipo Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 38.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato de seguridad de 100 a 205 °C, certificado CSA y ANSI.
- Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila, certificada CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Tubo y válvula de desagüe para facilitar el vaciado de la tina y su limpieza.
- Rejilla de alambón con acabado zincado para la captación de sedimentos,

- lo cual otorga máxima longevidad al aceite.
- Canastilla de alambón (2) con acabado zincado y mango plastificado.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.

Opcionales:
Ruedas de 4".
Gas Natural.



AEF-3540 S



AEF-4050 S



		DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA			GAS	
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador Tipo Guitarra	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.	
AEF-3540 S	1120670300	402 x 862 x 1162	2	35.000	70.000	L.P.	10	
AEF-4050 S	1120670400	402 x 862 x 1162	3	35.000	105.000	L.P.	10	

COMMERCIAL LINE

asber 





- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico, (no magnético), salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
- Bandejas/Charolas recoge-grasa inferiores extraíbles.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.

Según el modelo, incluye lo siguiente:

- PARRILLA - COCINA DE 24": 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.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido.
- PLANCHA DE 24": potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
- Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Canal recoge-grasa de 4".
- HORNO DE 24" - HORNO DE 36": piso y contrapuerta porcelanizado, laterales y techo en acero inoxidable.
- Bisagras robustas y extraíbles.

- Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 23.000 BTU/Hora, controlado por termostato de seguridad de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI.
- Piloto para el quemador.
- Encendido de piloto por chispa.
- Parrilla de alambón cromada con dimensiones para recibir "charola pastelera americana" de 650 x 450 mm.
- GRATINADOR: parrilla de alambón cromada.
- ASADOR RADIANTE DE 12": potente quemador "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido.
- Deflector reforzado ubicado sobre el quemador, desmontable, fabricado en hierro fundido, desarrollado con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.
- FREIDOR DE 12": potente quemador "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.
- Capacidad: 4 litros.
- Canastilla de alambón con acabado zincado y mango plastificado.
- Soporte para escurrimiento.
- GABINETE NEUTRO DEBAJO DEL FREIDOR.

OPCIONALES:

Respaldo altos con repisa: 48", 60", 72".
Ruedas de 4".
Gas natural.



AMR-48

		DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA	GAS	
Modelo	Código	Fronte - Fondo - Altura (mm)	Cap. Horno Pies Cúbicos	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
AMR-48	1140090300	1215 x 826 x 932		175.000	L.P.	10
AMR-60	1140090200	1524 x 826 x 932		191.000	L.P.	10
AMR-72	1140090100	1825 x 826 x 932		217.000	L.P.	10
AM-72	1140090100	1825 x 826 x 414		184.000	L.P.	10

EUROPE LINE

asber 





MARMITA A GAS DE BAÑO MARÍA

- Construcción en acero inoxidable.
 - Capacidad aproximada de la cuba: 80 Litros.
 - Cámara de Baño María.
 - Tapa abatible y compensada.
 - Quemador en acero inoxidable controlado por válvula de seguridad.
 - Piezoeléctrico para encendido.
 - Alimentación de agua fría y caliente por electroválvula.
 - Grifo de vaciado de la cuba.
 - Grifos de llenado y vaciado para el control de nivel de la cámara de Baño María.
 - Válvula de seguridad por sobrepresión de la cámara.
 - Potencia: 70.000 BTU/Hora (17,50 Kw).
 - Necesita toma eléctrica monofásica.
 - Conexión eléctrica: 230 V - 1 + N.
- Especificaciones Opcionales:
 - Gas Natural.

SARTEN BASCULANTE

- Construcción en acero inoxidable.
 - Capacidad aproximada de la cuba: 50 Litros.
 - Tapa abatible y compensada.
 - Quemador tubular de acero inoxidable controlado por válvula eléctrica con control termostático de la temperatura 50 °C - 315 °C.
 - Cuba de acero inoxidable.
 - Elevación de la cuba por manivela.
 - Sistema de seguridad para apagado del quemador en caso de elevación de la cuba.
 - Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula.
 - Potencia: 56.000 BTU/Hora (14,00 Kw).
 - Necesita toma eléctrica monofásica.
 - Conexión eléctrica: 230 V - 1 + N.
- Especificaciones Opcionales:
 - Gas Natural.



GBP-700 BM



GTBP-700



		DIMENSIONES		GAS	
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Cap. Litros	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
GBP-700 BM	1140090100	700 x 775 x 850	80	L.P.	10
GTBP-700	1140090100	700 x 835 x 850	50	L.P.	10



- Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
 - 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.
 - Placas eléctricas de última generación*, fabricadas en hierro fundido, con resistencias blindadas controladas por conmutadores de 6 posiciones.
 - Piloto indicador de máquina conectada.
 - Niveladores plásticos de alta resistencia.
- * Placas redondas de Ø 230 mm. (2.6 Kw).



ERE-400T



ERE-800T



ERE-1200T



Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA	
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Potencia (Kw)	Voltaje	Amps.
ERE-400T	I203011123054001	400 x 700 x 270	5.2	230V. - III - 50/60 Hz.	16
ERE-800T	I203011123054101	800 x 700 x 270	10.4	230V. - III - 50/60 Hz.	25
ERE-1200T	I203011123054201	1200 x 700 x 270	15.6	230V. - III - 50/60 Hz.	25



- Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- 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.
- Resistencias blindadas controladas por conmutadores de 6 posiciones.
- Regulación termostática de la temperatura de la placa: 50 °C - 300 °C.
- Piloto indicador de máquina conectada.
- Placa en cold-rolled de 5/8" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Canal recoge-grasa extraíble.
- Niveladores plásticos de alta resistencia.



EFTE-400T



EFTE-800T



Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD TERMICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	Potencia (Kw)	Voltaje	Amps.	
EFTE-400T	I203011123354001	400 x 700 x 3450	4	230V. - III - 50/60 Hz.	25	
EFTE-800T	I203011123354101	800 x 700 x 3450	8	230V. - III - 50/60 Hz.	25	

CONDICIONES GENERALES DE VENTA





ASBER CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Contenido del Presente Documento:

Los datos técnicos contenidos en el presente catálogo son valores indicativos, así como las fotografías y cualquier dibujo o esquema incluido en el mismo. Las revisiones de los procesos de fabricación pueden obligar a modificar valores y/o especificaciones.

Por lo dicho, Asber se reserva el derecho de introducir en sus equipos, sin previo aviso, las modificaciones que entienda necesarias sin que ello perjudique las características principales de los mismos.

Cualquier dato o valor que se considere trascendental a la hora de realizar un pedido deberá ser previamente verificado por el comprador, contactando para ello a Asber.

Los códigos de los artículos están sujetos a cambios, sin previo aviso.

Precios:

Los importes expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo son Precios de Venta al Público (P.V.P.), unitarios y figuran, según la región, en Pesos Mexicanos o en Dólares Americanos.

Sobre los P.V.P. expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo y en los importes resultantes correspondientes a presupuestos se cargarán los tipos impositivos que señale la ley en vigor.

Los P.V.P. expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo no incluyen el transporte, maniobras de descarga, manipulación, montaje, instalación o puesta en marcha de los equipos.

Embalaje y Condiciones de Entrega:

En los importes expresados en la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo se encuentra incluido el embalaje estándar de los equipos, en condición de entrega E.X.W. Planta Industrial de Asber, San Luís Potosí, S.L.P., México. Cualquier otro tipo de embalaje o condición de entrega requerida tendrá un sobrecosto, mismo que deberá ser consultado a Asber.

Plazos:

Los plazos de entrega ofrecidos por parte de Asber son orientativos y están sujetos a las cargas de producción del fabricante.

Si bien procuran darse con la mayor precisión posible, dichos plazos de entrega no son contractuales.

El comprador no tendrá derecho a indemnizaciones por daño y/o perjuicio o a imponer penalizaciones en el caso de que Asber lleve a cabo la entrega del bien requerido fuera del plazo ofrecido inicialmente.

Garantía:

Asber garantiza que las partes y componentes de los equipos que integran el presente Catálogo se encuentran libres de desperfectos en materiales y mano de obra, posibilitando el correcto desempeño del bien siempre y cuando su uso y mantenimiento cumplan con las recomendaciones establecidas por parte del fabricante.

Los equipos que integran el presente Catálogo están garantizados por un año a partir de su fecha de facturación (la de Asber), garantía que aplica exclusivamente a aquellas "piezas y/o componentes" que su defecto pudiera ser atribuible a desperfecto de fabricación.

Quedan excluidos de la garantía que otorga Asber, gastos de mano de obra y/o de desplazamiento.

La garantía emitida por parte de Asber no aplica al equipo cuando el mismo se haya instalado incorrectamente, cuando haya sufrido accidente, alteración, abuso, mal uso, corrosión por acción química, negligencia o cualquier daño ocasionado por corriente eléctrica indebida, incendio, inundación y otros casos de fuerza mayor no imputables a Asber.

La garantía emitida por parte de Asber no cubre partes eléctricas como motores, compresores, resistencias, bobinas, etc., por el alto riesgo que representan las altas y bajas de voltaje en la instalación.

La garantía emitida por parte de Asber no cubre posibles pérdidas de producto.

La corriente debe ser alterna según el voltaje indicado en el instructivo de instalación de cada uno de los equipos que integran el presente Catálogo. La presión y el tipo de gas deberán ser los indicados en el instructivo de instalación de cada uno de los equipos que integran el presente Catálogo. Los ajustes, calibraciones, nivelaciones, conexiones asociadas con la plomería, instalación de gas o instalación eléctrica, son responsabilidad del comprador.

Las ampliaciones de la garantía tendrán un cargo independiente, mismo que deberá ser consultado a Asber.

Asber no se hará cargo de la reparación o sustitución de ninguna pieza y/o componente ajeno a sus fabricados.

ASBER RECOMIENDA LEER SU

Modificaciones, Cancelaciones y Devoluciones:

Un pedido se considera aceptado si en un plazo de 24 horas hábiles a partir de su fecha de validación, misma que es realizada por parte de Asber, no se recibe, mediante un escrito, una contraindicación al respecto por parte del comprador.

Asber solo acepta cancelaciones bajo las siguientes condiciones:

1. Si la cancelación por parte del comprador se produce antes de que la mercancía salga de la Planta Industrial de San Luís Potosí de Asber, el fabricante imputará al comprador un cargo de USD 30,00 Dólares Americanos por cada equipo cancelado.



2. Si la cancelación por parte del comprador se produce una vez que la mercancía ha salido de la Planta Industrial de San Luís Potosí de Asber, el fabricante imputará al comprador un cargo equivalente al 10% del valor de la factura. Si además la mercancía hubiera sido desembalada, el fabricante imputará al comprador, solamente por este concepto, un cargo equivalente al 5% del valor de la factura.

Asber podrá aceptar, excepcionalmente, la devolución de mercancía, previa autorización de la Dirección Comercial.

Para ello será obligatorio que el comprador realice, mediante un escrito, la petición de devolución, misma que deberá dirigir a la Dirección Comercial de Asber.

En caso que la Dirección Comercial de Asber acepte la devolución de la mercancía, todos los gastos derivados de dicha devolución deberán ser cubiertos por parte del comprador.

Será condición indispensable para la aceptación de devolución de mercancía que ésta se encuentre en las mismas condiciones que las presentadas al momento de su envío desde la Planta Industrial de San Luís Potosí de Asber.

Cualquier devolución de mercancía aceptada por parte de Asber que no cumpla con los requisitos anteriormente mencionados (excluyendo la mercancía defectuosa atribuible a su fabricación) estará sujeta a un cargo mínimo equivalente al 20% de su valor factura.

Accesorios:

Todos los importes correspondientes a los equipos que integran la Lista de Precios que acompaña el presente Catálogo se entienden "SIN ACCESORIOS", salvo los que expresamente se encuentren indicados en la descripción del artículo.

Transporte:

Salvo acuerdo contrario, mismo que debe estar perfectamente soportado mediante un escrito autorizado por parte de la Dirección Comercial de Asber, el bien adquirido viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Desde el momento que el bien adquirido ha sido liberado desde el andén de carga de la Planta Industrial de San Luís Potosí de Asber, la transportación, manipulación y maniobras de descarga del bien son responsabilidad exclusiva del comprador.

Pagos:

Los pagos se realizarán por parte del comprador en los plazos definidos en el contrato o en el pedido original, independientemente de que el transporte, recepción, instalación o puesta en marcha del bien haya sido aplazado o cancelado por razones no atribuibles a Asber.

UNICO FABRICANTE MEXICANO CON EMBALAJE ESTANDAR CERTIFICADO CON "CALIDAD DE EXPORTACION"

- Tarima de madera reforzada , que admite uso de montacargas y/o pallet jack.
- Fijación del equipo con placa metálica atornillada a la tarima . (te adjunto fotos para poner en la hoja).
- Esquineros de madera para proteger laterales y soportar la carga de la estiba en 4 niveles.
- Caja de cartón doble reforzada , con fleje plástico . (te adjunto fotos para poner en la hoja)





ASBER AMÉRICA FACTORES DE CONVERSIÓN



Longitud y Superficie - Length and Area

Unidad	x	Factor	Unidad
cm		0.3937	pulgada
mm		0.0394	pulgada
pulgada		2.54	cm
pulgada		25.4	mm
m		3.2808	pie
pie		0.3048	m
m		1.0936	yarda
yarda		0.9144	m
dm ²		15.5	pulgada ²
pulgada ²		0.0645	dm ²

Volumen - Volume

Unidad	x	Factor	Unidad
galón		3.785	litro
litro		0.2642	galón
m ³		35.31	pie ³
pie ³		0.0283	m ³
pulgada ³		16.39	cm ³
cm ³		0.061	pulgada ³
litro		61	pulgada ³
pulgada ³		0.0164	litro

Peso - Weight

Unidad	x	Factor	Unidad
lb		453.6	gr
gr		1/453.6	lb
lb		0.4536	Kg
Kg		2.2045	lb

Temperaturas y calor - Temperatures and heat

$$^{\circ}\text{C} = (5/9) \times (^{\circ}\text{F} - 32)$$

$$^{\circ}\text{F} = (9/5) \times ^{\circ}\text{C} + 32$$

$$^{\circ}\text{K} = 273 \text{ }^{\circ}\text{C}$$

Thermia 1000 Kcal



Potencia y Trabajo - Power

Unidad	x	Factor	Unidad
Kcal/h		1/860	KW
KW		860	Kcal/h
Kcal/h		4	BTU
BTU		0.25	Kcal/h
cal		4.186	J
J		0.2389	cal
Kcal		1000	cal
Th		1000	Kcal
KW		1.3406	H.P.
H.P.		0.746	KW
KW		1.36	C.V.
C.V.		0.7357	KW

Presión - Pressure

Unidad	x	Factor	Unidad
Kg/cm ²		14.22	lb/pulgada ²
lb/pulgada ²		0.07	Kg/cm ²
Kg/cm ²		0.9807	bar
bar		1.020	Kg/cm ²
Pa		10 -5	bar
bar		10 5	Pa



asber 

PLANTA INDUSTRIAL SAN LUIS POTOSI
Circuito Exportación N° 201
Parque Industrial Tres Naciones
C.P. 78395 - San Luís Potosí, S.L.P. - México

OFICINA CIUDAD DE MEXICO
General Mariano Arista N° 54
Col. Argentina Poniente - Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11230 - México, D.F. - México

Tels. Of. México: + 52 (55) 5082 5825 - 40

E-mail: infoamerica@asberprofessional.com

www.asberprofessional.com