

# Asadores Radiantes

ASADORES A GAS RADIANTES



Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.  
 Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.  
 Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.  
 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 (excepto el modelo AERB-12: cuenta con un solo quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora).  
 Pilotos independientes para cada quemador.  
 Válvulas reforzadas.  
 Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.  
 Cercha perimetral en acero inoxidable.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne en cada lado).

Deflectores reforzados ubicados sobre los quemadores, desmontables, fabricados en hierro fundido (excepto el modelo AERB-12: deflector fabricado en acero inoxidable), desarrollados con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Patas de tubo de acero inoxidable, expandibles hasta 4".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.



AERB-12



AERB-24



AERB-36



AERB-48



AERB-60



## OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

MODELO	QUEMADORES TIPO FLAUTA		BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
	N° QUEMADORES	BTU / QUEMADOR		Frete	Profundidad	Altura
AERB-12*	1	24.000	24.000	305	823	459
AERB-24	4	16.000	64.000	610	823	459
AERB-36	6	16.000	96.000	914	823	459
AERB-48	8	16.000	128.000	1219	823	459
AERB-60	10	16.000	160.000	1524	823	459

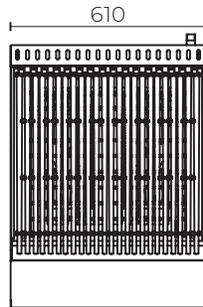
1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

# Asadores Radiantes

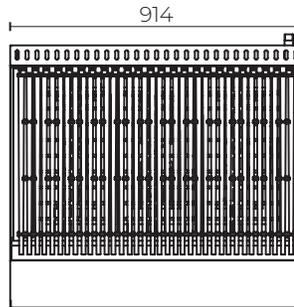
ASADORES A GAS RADIANTES



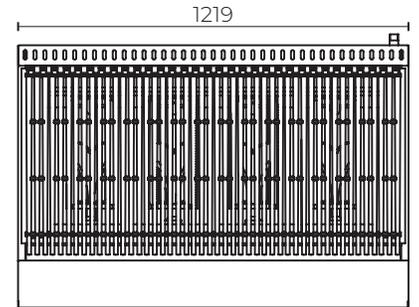
AERB-12



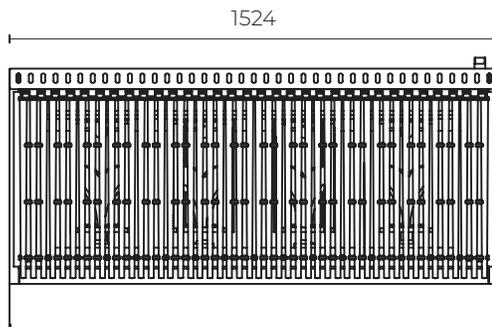
AERB-24



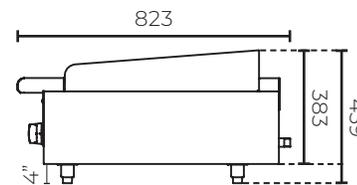
AERB-36



AERB-48-H



AERB-60



LATERAL COMUN

GAS Y ELECTRICIDAD	12	24	36	48	60
Tipo de Gas	LPG o Gas Natural (NG)				
Conexión de Gas	3/4" o más				
Regulador	Incluido				
Presión del gas	10.0" W.C. (LPG) o 5.0" W.C. (NG)				
BTU / Quemador	24.000	16.000			
BTU Total	24.000	64.000	96.000	128.000	160.000
Peso de Envío (kg)	54	87	121	154	
DIMENSIONES (mm)					
Frente (exterior)	305	610	914	1219	1524
Profundidad (exterior)	823				
Altura (exterior)	459				

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

## Características Estándar

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.  
 Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.  
 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 (excepto el modelo AERB-12: cuenta con un solo quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora).  
 Pilotos independientes para cada quemador.  
 Válvulas reforzadas.  
 Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.  
 Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.  
 Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

## Opciones y Accesorios

Kit de conversión de gas.

## REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- PRESION DEL GAS:** 5.0" W.C. (NG) para Gas Natural 10.0" W.C. (LPG) para Gas Propano. Regulador de presión incluido, para ser instalado al momento de la conexión.
- CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en [www.NFPA.org](http://www.NFPA.org)
- ESPACIO:** 6" de espacio en la parte trasera y laterales, para zonas combustibles. 0" espacio en la parte trasera y laterales no combustibles. Se requiere un espacio de 4" para todos los modelos instalados con a patas de al menos 6".