



CARACTERISTICAS ESTANDAR



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.
- Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.
- Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".
- Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
- Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

PLANCHA DE 12" o 24" o 36":

- Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 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 cercha perimetral por su parte superior.
- 24" o 36" (modelos H): placa en cold-rolled de 3/4 de espesor, soldada a cercha perimetral por su parte superior.
- Cercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Canal recoge-grasa de 4".

PARRILLA DE 24" o 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.

HORNO DE 24" o 36":

- Piso y contrapuerta porcelanizados.
- Laterales y techo en acero inoxidable.
- Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.
- Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.
- Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para los quemadores, certificada ANSI/CSA.
- Encendido de piloto por chispa.
- Parrillas de alambrión cromadas (1 por horno) con dimensiones para recibir "charola panadera americana" de 650 x 450 mm.

GRATINADOR - 12" o 24":

- Ubicado debajo de la plancha.
- Parrilla de alambrión cromada.



AEMR-G12-B4-36

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.

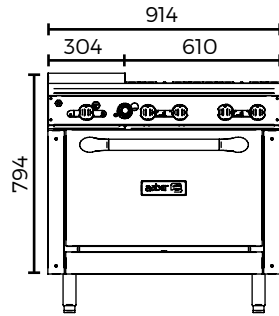


MODELO	PLANCHAS BTU Total	PARRILLA BTU Total	HORNO BTU Total	BTU Total	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Fronte	Profundidad	Altura
AEMR-G12-B4-36	24.000 (1)	120.000 (4)	30.000 (1)	174.000	914	823	946
AEMR-G24-B4-48-H	48.000 (2)	120.000 (4)	30.000 (1)	198.000	1220	823	946
AEMR-G24-B6-60-H	48.000 (2)	180.000 (6)	30.000 (1)	258.000	1524	823	946
AEMR-G36-B4-60-H	72.000 (3)	120.000 (4)	30.000 (1)	222.000	1524	823	946

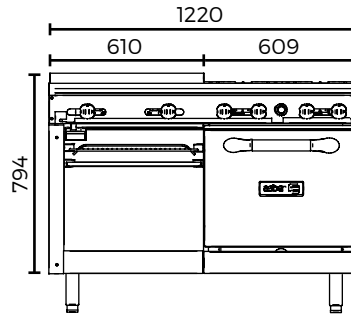
NOTA I: Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



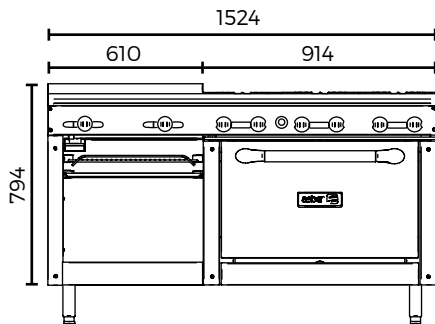
VISTAS CAD asber



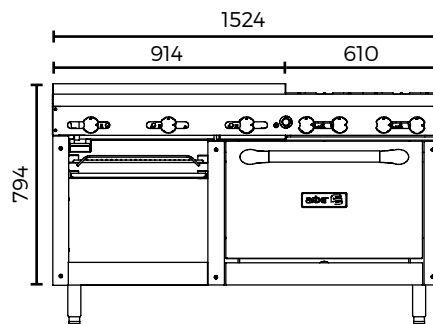
AEMR-G12-B4-36



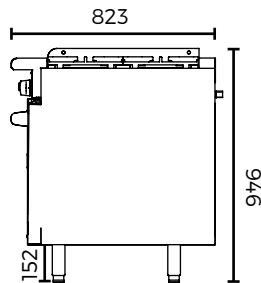
AEMR-G24-B4-48-H



AEMR-G24-B6-60-H



AEMR-G36-B4-60-H



VISTA LATERAL