RESTAURANT LINE



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.

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10 columnas de agua.

Presión de trabajo requerida para G.N.: 5 columnas de agua.

Opcionales:

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

Gas Natural.







AEMG-36 H



AEMG-24



AEMG-48 H











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



