

CARACTERISTICAS ESTANDAR



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Paneles frontales y porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperaturas en horno, plancha y parrillas.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.
- Patas de tubo de acero regulables 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 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 de calor.
- Placa en cold-rolled de 5/8" 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":

- 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 de seguridad de 200 °F a 550 °F, certificado ANSI/CSA.
- Encendido de piloto por chispa.
- Parrillas de alambón cromadas (1 por horno) con dimensiones para recibir "charola panadera americana" de 650 x 450 mm.

ASADOR DE 12":

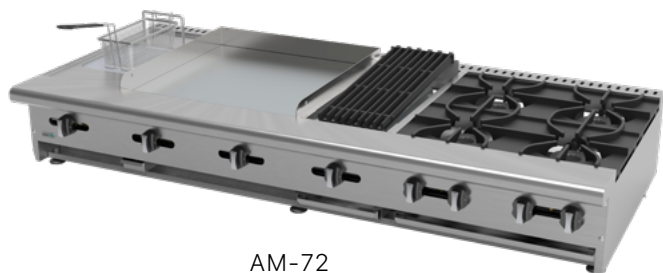
- Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.
- Deflector reforzado ubicado sobre el quemador, desmontable, fabricado en hierro fundido, desarrollado con exclusivo diseño que impide el contacto directo de la flama con el alimento, logrando así un asado perfecto.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, reversibles (permite marcar cortes de distintos tipos de carne por cada lado).

GRATINADOR:

- Parrilla de alambón cromada.
- Gabinete neutro.

FREIDOR DE 12":

- Potente quemador "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora.
- Capacidad de 4 litros.
- Canastilla de alambón con acabado zincado y mango plastificado.
- Soporte para escurrimiento.
- Gabinete neutro.



AM-72



AMR-72

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Parrillas adicionales.
- Kit Ruedas Heavy Duty (2 con freno y 2 sin freno).

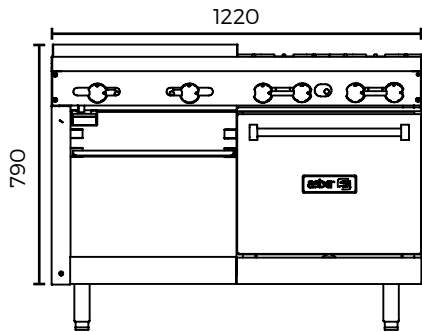


Modelo	Parrilla BTU Total	Horno BTU Total	Plancha BTU Total	Asador BTU Total	Freidor BTU Total	BTU Total	Capacidad Horno (ft³)	Dimensiones exteriores (mm)		
								Frente	Profundidad	Altura
AMR-48	120.000 (4)	30.000	32.000 (2)	-	-	182.000	5.0	1220	823	946
AMR-60	120.000 (4)	30.000	32.000 (2)	-	16.000 (1)	198.000	5.0	1524	823	946
AMR-72	120.000 (4)	30.000	32.000 (2)	16.000 (1)	16.000 (1)	214.000	5.0	1830	823	946
AM-72	120.000 (4)	-	32.000 (2)	16.000 (1)	16.000 (1)	184.000	-	1830	823	352

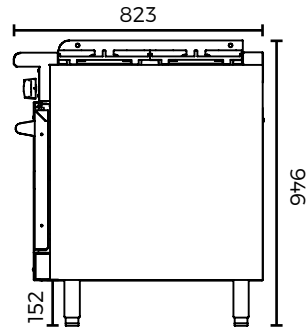
1) Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6" (modelos AMR) y niveladores regulables de 1" (modelo AM). 2) Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

AEMR Estufas Combinadas
ESTUFAS COMBINADAS A GAS

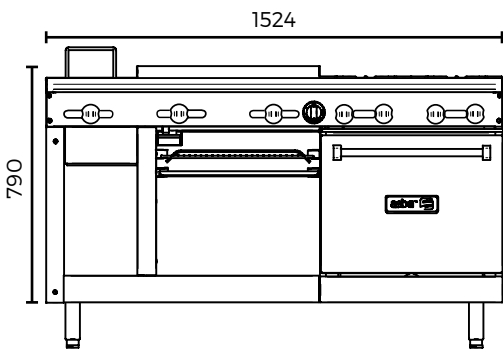
VISTAS CAD



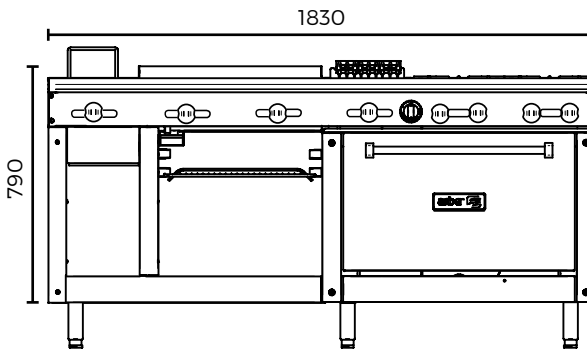
AMR-48



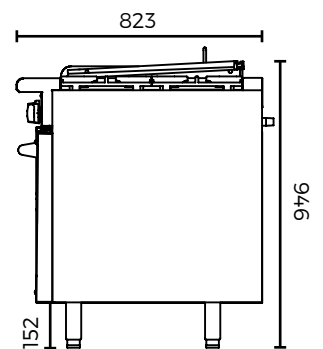
VISTA LATERAL



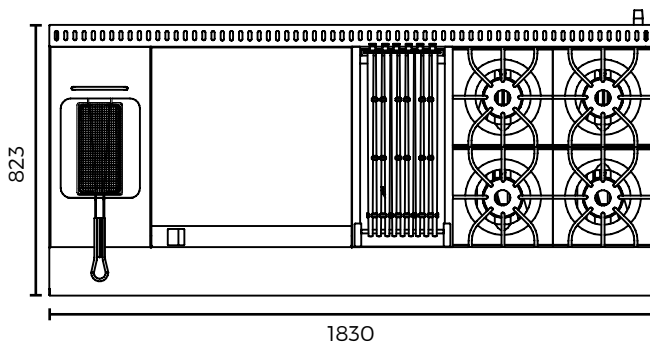
AMR-60



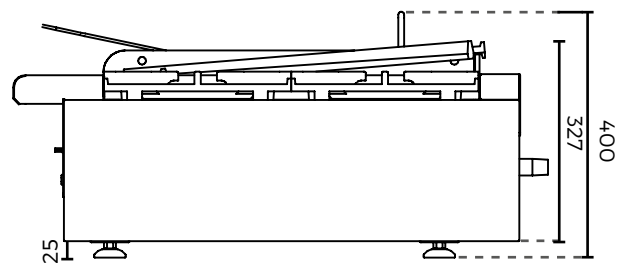
AMR-72



VISTA LATERAL



AM-72



VISTA LATERAL