Parrillas, Asadores Radiantes & Planchas Manuales

CONSTRUCCION

Construcción en acero inoxidable, excepto respaldo.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, lo cual permite crear diferentes configuraciones personalizadas conforme a cada necesidad.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14 (planchas y asadores).

Canales recoge-grasa en acero inoxidable (planchas y asadores).

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

PARRILLAS

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 de 12" x 12", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

ASADORES

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.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido.

Potentes quemadores "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora, colocados cada 6" para una distribución de calor óptima y homogénea.

PLANCHAS

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una distribución de calor óptima y homogénea.

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Placas en cold-rolled de 3/4" de espesor (excepto modelo AEMG 12, el cual tiene placa en cold-rolled de 1/2"), soldadas a cercha perimetral en su parte superior.

DOTACION

Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 2" a 3".



AEHP 4 24



AERB 36



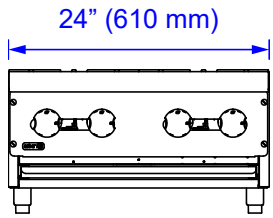
AEMG 36 H

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
PARRILLAS A GAS								
AEHP 4 24	4	30.000	120.000	610	823	335	64	0.3
AEHP 6 36	6	30.000	180.000	914	823	335	92	0.5
ASADORES RADIANTES A GAS								
AERB 24	4	20.000	80.000	610	823	418	88	0.3
AERB 36	6	20.000	120.000	914	823	418	123	0.5
PLANCHAS MANUALES A GAS								
AEMG 12	1	30.000	30.000	305	823	418	42	0.2
AEMG 24 H	2	30.000	60.000	610	823	418	85	0.3
AEMG 36 H	3	30.000	90.000	914	823	418	108	0.5

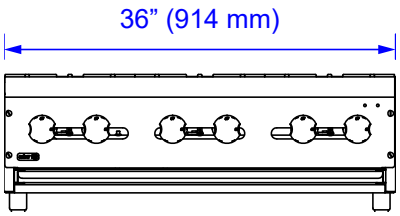
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. OCTUBRE, 2026

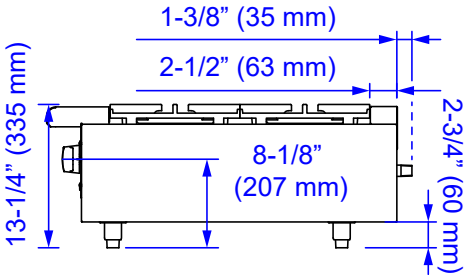
Parrillas, Asadores Radiantes & Planchas Manuales

AEHP 4 24

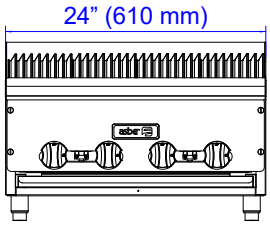


AEHP 6 36

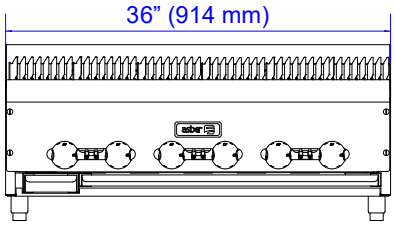




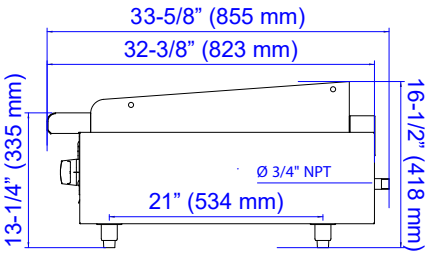
AERB 24



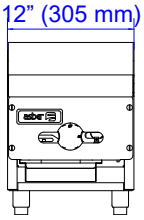
AERB 36



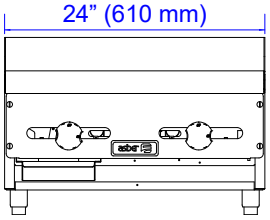
AERB / AEMG



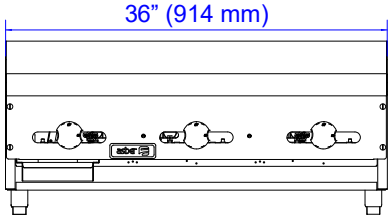
AEMG 12



AEMG 24 H



AEMG 36 H



MODELO	AEHP 4 24	AEHP 6 36	AERB 24	AERB 36	AEMG 12	AEMG 24 H	AEMG 36 H
CONEXION DEL GAS							
Tipo de gas	NG / LPG						
Presión del gas	5” W.C. / 10” W.C.						
Línea del gas	Ø 3/4” (mínimo)						
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)							
Frente	700	990	700	990	380	700	990
Fondo	920						
Altura	510						

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

1. **REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (no incluido).
2. **CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4” o más, incluso para conectores flexibles.
3. **VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
4. **INSTALACION:** verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente.
5. **CERTIFICACION PARA USO COMERCIAL:** Los equipos incluidos en la presente ficha técnica están certificados y aprobados para uso comercial, cumpliendo con las normativas de seguridad y sanidad alimentarias para uso comercial.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. OCTUBRE, 2026