

¿Porqué elegir este modelo de Horno?

Este modelo es la opción ideal para quienes buscan potencia, seguridad y facilidad de mantenimiento en un formato de 4 quemadores, perfecto para cocinas profesionales que requieren rendimiento constante y durabilidad.

Anafe ASBER AEHP-6-36

asber

AEHP-6-36

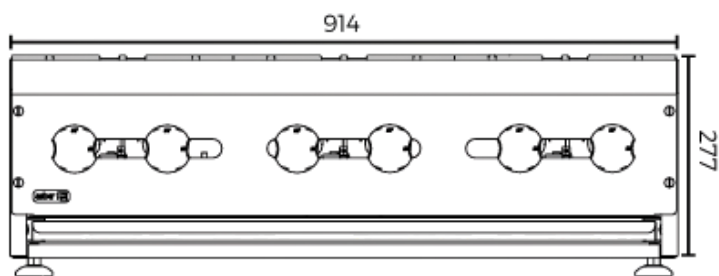


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
- Diseño estético y modular, lo cual permite crear la configuración adecuada para satisfacer cualquier necesidad.
- Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- 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.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.
- Bandeja/charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.
- Niveladores en ABS en color negro, regulables de 1" a 1.5".
- Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	AEHP-6-36
N° Quemadores	6
BTU/Quemador	30.000
BTU Total	180.000
Frente	914
Profundidad	823
Altura	277 (Sin Patines)



AEHP-6-36

CONTÁCTANOS

C : +56 9 9341 0327

E : VENTAS@MELBEN.CL

MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS