

## ¿Porqué elegir este modelo de Cocina?

Porque combina potencia y versatilidad en un formato compacto de 4 quemadores con horno estático, ideal para cocinas profesionales que buscan rendimiento confiable y facilidad de mantenimiento en espacios reducidos.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| <b>Modelo</b>         | <b>AER-4-24 EM</b>       |
| <b>Horno(BTU)</b>     | <b>30.000</b>            |
| <b>Parrilla (BTU)</b> | <b>120.000</b>           |
| <b>BTU Total</b>      | <b>150.000</b>           |
| <b>Frente</b>         | <b>610</b>               |
| <b>Fondo</b>          | <b>864</b>               |
| <b>Altura</b>         | <b>936 (Con Patines)</b> |

- Fabricado en acero inoxidable.
- 30,000 BTU/hr.
- Controlado por termostato de 250 °F a 500 °F.
- Certificación ANSI/CSA.
- Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad,
- fabricados en hierro fundido.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Tubos de pilotos en acero inoxidable.
- Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.
- Regulador de presión del gas.
- Kit de espreas para conversión de gas.

## Cocina ASBER AER 4-24 EM

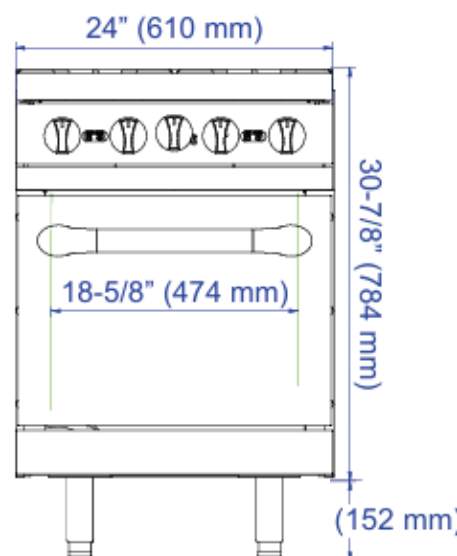
asber 

AER 4-24 EM



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Soportes de quemadores en acero inoxidable.
- Paneles porta-mandos desmontables en acero inoxidable.
- Bandejas/charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles.
- Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
- Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 6".
- Potente quemador tipo "U" de última generación y alta capacidad.



### CONTÁCTANOS

C : +569 8199 3973  
E : VENTAS@MELBEN.CL

**MELBEN**

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS