

MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

¿Porqué elegir este modelo de Plancha?

Porque combina potencia, durabilidad y practicidad, siendo la mejor opción para cocinas profesionales que buscan un equipo confiable y eficiente para alto volumen de trabajo.

Parrilla ASBER AERB 36 EM

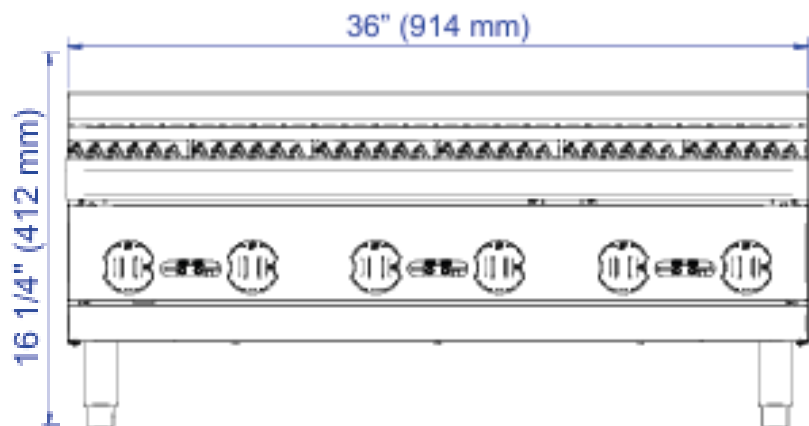
asber

AERB 36 EM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- **Material:** Construcción exterior e interior en acero inoxidable (excepto respaldo).
- **Quemadores:** 6 tipo "Flauta" de última generación, 20,000 BTU/h cada uno → 120,000 BTU/h total.
- **Deflectores:** Hierro fundido reforzado, desmontables, con diseño exclusivo que evita contacto directo de la flama con los alimentos.
- **Pilotos:** Independientes para cada quemador, con encendido manual.
- **Seguridad:** Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.
-



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	AERB 36 EM
Nº Quemadores	6
BTU/Quemador	20.000
BTU Total	120.000
Frente	914
Profundidad	813
Altura	412

Accesorios incluidos:

- Regulador de presión de gas
- Kit de espreas para conversión de gas
- Kit de 4 patas tubulares en acero inoxidable, regulables de 4" a 6"

Extras: Bandejas recoge-grasa extraíbles en acero inoxidable para fácil limpieza.

CONTÁCTANOS

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

MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

Construcción

- Exterior e interior en acero inoxidable (excepto respaldo).
- Soportes de quemadores, tubos de pilotos y manifolds en acero inoxidable.
- Paneles porta-mandos desmontables para fácil mantenimiento.
- Bandejas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles.
- Cerchas perimetrales y canales recoge-grasa en acero inoxidable, 4" de altura/ancho.
- Diseño modular, apto para espacios reducidos, compatible con Bases de Chef Refrigeradas (ACBR) y Bases Neutras (AB).

Dotación:

- Regulador de presión de gas.
- Kit de espreas para conversión de gas.
- Kit de 4 patas tubulares en acero inoxidable, regulables de 4" a 6".

Diseño

- Estructura interior tipo «U» en acero inoxidable, aislada en laterales y piso para mejorar eficiencia térmica y reducir transmisión de calor.
- Parrillas reforzadas, desmontables, en hierro fundido, reversibles y con canales recoge-grasa en ambos lados.
- Dos niveles de posición de parrillas para flexibilidad en la cocción.
- Superficie de cocinado de 24" de profundidad.
- Perillas en zamak, ergonómicas y de alta durabilidad, con aislamiento térmico.
- Compatible con kit de conversión a Asador de Piedra Volcánica.

Performance:

- Quemadores tipo "Flauta" en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora, colocados cada 6" para distribución homogénea.
- Deflectores desmontables en hierro fundido, diseñados para evitar contacto directo de la flama con el alimento.
- Pilotos independientes por quemador.
- Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Requerimientos de Instalación:

- **1. REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (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.

CONTÁCTANOS

C : +56 9 9341 0327
E : VENTAS@MELBEN.CL

MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS