



Ver producto y PDF <https://webb.mx/aer2b1060-asber>

Estufa con parrilla y hornos a gas

AER-2-B10-60

Especificaciones técnicas

- Construcción interior y exterior en acero inoxidable.
- 10 quemadores abiertos de hierro fundido, 30,000 BTU/h cada uno (total 300,000 BTU/h).
- Horno con quemador tipo "U" en acero inoxidable, 60,000 BTU/h, controlado por termostato de 250-500 °F.
- Piso y contrapuerta porcelanizados; laterales y techo en acero inoxidable.
- Encendido por tubo de conducción de flama; piloto independiente.
- Válvulas reforzadas certificadas ANSI/CSA.
- Guías para charola panadera americana (26" x 18").
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, en hierro fundido.
- Bandeja recoge-grasa inferior extraíble.

Beneficios

- Potencia total de 360,000 BTU/h, ideal para operación intensiva.
- Componentes desmontables que facilitan limpieza y mantenimiento.
- Aislamiento térmico que reduce la transferencia de calor al exterior.
- Diseño robusto para uso comercial continuo.
- Alto rendimiento en cocinas de gran volumen.

Accesorios incluidos

- Parrillas de alambón cromado ajustables en altura.
- Kit de 4 patas tubulares en acero inoxidable, regulables de 6" a 8".
- Opciones y accesorios (con costo adicional)
- Backsplash en acero inoxidable.
- Kit de 4 ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), con 2 ruedas frontales con freno.



Dimensiones

a) Frente: 152.4 cm

b) Fondo: 82.3 cm

c) Alto: 90.2 cm

Peso: 202 kg

Volumen de embalaje: 1.5 m³

Diferencias contra la competencia

- Mayor potencia total en su categoría (360,000 BTU/h).
- Horno con quemador tipo "U" de acero inoxidable, más eficiente y duradero.
- Parrillas superiores con pestañas protectoras para pilotos.
- Construcción completa en acero inoxidable, incluso interiores del horno.