




Ver producto y PDF   
<https://webb.mx/aesp484-asber>

# Estufón a gas dos secciones

**AESP-48-4**

## Especificaciones técnicas

- Tipo: Estufón a gas comercial
- Quemadores: 4 quemadores concéntricos independientes
- BTU por quemador: 45,000 BTU/h
- BTU totales: 180,000 BTU/h
- Materiales: Acero inoxidable en estructura y gabinetes; quemadores y parrillas en hierro fundido desmontable.
- Parrillas: 12" x 12", reforzadas y con pestañas protectoras para pilotos.
- Gas: NG / LPG, presión 5" W.C. / 10" W.C., línea mínima Ø 3/4"
- Pilotos: Independientes por quemador.
- Válvulas: Reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

## Beneficios

- Alta potencia para cocción intensiva en cocinas profesionales.
- Componentes desmontables que facilitan limpieza y mantenimiento.
- Construcción robusta para uso continuo y certificación comercial.
- Pilotos protegidos y parrillas reforzadas que aumentan la durabilidad.

## Accesorios incluidos

- Patas tubulares de acero inoxidable ajustables de 6" a 8"



## Diferencias contra la competencia

- Quemadores concéntricos de mayor capacidad (45,000 BTU) frente a modelos estándar.
- Manifold en una sola pieza abocardada para mayor resistencia térmica.
- Paneles porta-mandos totalmente desmontables, poco común en equipos de su categoría.

## Dimensiones

|   |
|---|
| a) Frente: 121.9 cm                     |
| b) Fondo: 53.2 cm                       |
| c) Alto: 62.9 cm                        |
| Volumen de embalaje: 0.5 m <sup>3</sup> |

