



Ver producto y PDF <https://webb.mx/aesb24-asber>

Salamandra a gas de 1 quemador

AESB 24

La salamandra a gas con quemador infrarrojo modelo AESB 24 de ASBER está equipada con un sistema de elevación de cuatro niveles y una robusta estructura de acero inoxidable, garantiza un rendimiento térmico uniforme y una alta durabilidad.



Especificaciones técnicas

- Tipo: Salamandra a gas con quemador infrarrojo.
- Quemadores: 1 quemador de 20,000 BTU/h.
- Tipo de gas: NG / LPG.
- Presión: 5" W.C. (NG) / 10" W.C. (LPG).
- Línea de gas: Ø 3/4" mínimo.
- Construcción: Acero inoxidable; panel porta-mandos desmontable; charola recoge-grasa extraíble.
- Mecanismo: Carro deslizante con gatillo para 4 niveles de altura.
- Certificación: Aprobada para uso comercial.

Beneficios

- Calentamiento rápido y uniforme gracias al quemador infrarrojo.
- Ajuste preciso de altura para gratinar, dorar o mantener temperatura.
- Limpieza sencilla por bandejas extraíbles y paneles desmontables.
- Durabilidad superior por su estructura en acero inoxidable.
- Preparación integrada para montaje en muro.

Diferencias contra la competencia

- Quemador infrarrojo de alta capacidad (20,000 BTU) en equipo compacto.
- Sistema de elevación robusto con gatillo de múltiples posiciones.
- Diseño orientado a mantenimiento rápido sin herramientas especiales.

Dimensiones
a) Frente: 61 cm
b) Fondo: 58 cm
c) Alto: 53 cm
Peso: 38 kg
Volumen de embalaje: 0.3 m ³

