



Ver producto y PDF <https://webb.mx/aesb36-asber>

Salamandra a gas de 2 quemadores

AESB 36

Equipo de alta gama combina una estructura en acero inoxidable con un sistema térmico infrarrojo de 40,000 BTU/h, garantizando una transferencia de calor homogénea y un control preciso para operaciones de gratinado y acabado de nivel industrial.



Especificaciones técnicas

- Tipo: Salamandra a gas con quemadores infrarrojos.
- Quemadores: 2 quemadores de 20,000 BTU/h cada uno.
- Potencia total: 40,000 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

- Mayor capacidad de gratinado gracias a sus dos quemadores infrarrojos de alta potencia.
- Ajuste de altura preciso para dorar, gratinar o mantener temperatura.
- Limpieza rápida por bandejas extraíbles y paneles desmontables.
- Estructura robusta y durable para operación intensiva.
- Preparación integrada para montaje en muro.

Diferencias contra la competencia

- Doble quemador infrarrojo de 40,000 BTU en formato compacto.
- Sistema de elevación reforzado con gatillo de múltiples posiciones.
- Diseño orientado a mantenimiento rápido sin herramientas especiales.

Dimensiones
a) Frente: 91.4 cm
b) Fondo: 58 cm
c) Alto: 53 cm
Peso: 59 kg
Volumen de embalaje: 0.4 m ³

