



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), inclusive respaldo.
 Construcción interior en acero inoxidable.
 Diseño estético y modular, lo cual permite crear siempre la configuración necesaria para satisfacer cualquier necesidad.
 Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
 Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
 Potentes quemadores "Tipo Flauta" de última generación y de alta capacidad, 16.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 6" para una óptima distribución del calor (el modelo AECRB-12 cuenta con un solo quemador).
 Pilotos independientes para cada quemador.
 Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
 Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
 Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro

fundido, reversibles (permite marcar cortes de carne en un lado y marcar cortes de pescado en el otro).
 Protectores de acero inoxidable ubicados sobre los quemadores.
 Parrilla/Soporte en alambrión para piedra volcánica.
 Piedra volcánica.
 Bandeja/Charola recoge-grasa inferior extraíble.
 Niveladores metálicos.
 Presión de trabajo requerida para L.P.: 10 columnas de agua.
 Presión de trabajo requerida para G.N.: 5 columnas de agua.

Opcionales:
 Base de perfil tubular en acero inoxidable con niveladores regulables.
 Patas especiales de 4" de altura.
 Gas Natural.



AECRB-12



AECRB-24



AECRB-36



AECRB-48



Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD TÉRMICA		
		Frente - Fondo - Altura (mm)	N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador	BTU Total	
AECRB-12	1130180400	305 x 830 x 350	1	16.000	16.000	
AECRB-24	1130180500	610 x 830 x 350	4	16.000	64.000	
AECRB-36	1130180600	915 x 830 x 350	6	16.000	96.000	
AECRB-48	1130180700	1220 x 830 x 350	8	16.000	128.000	