



Asadores profesionales

SSA12/24/36



ASADORES PROFESIONALES SSA12/24/36



mod. SSA12



mod. SSA24



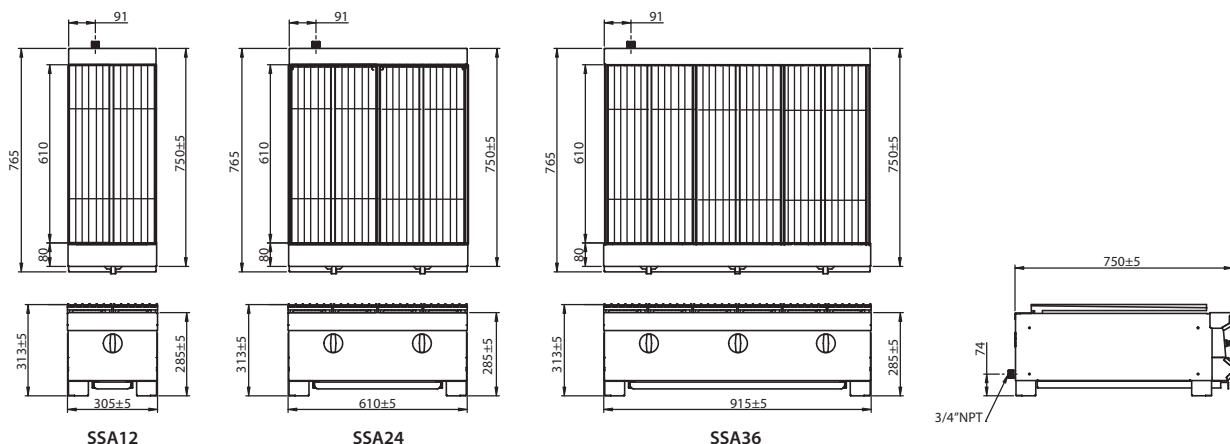
mod. SSA36

Características Generales

- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Quemadores de hierro fundido tipo H de 35,000 btu
- Charola de derrames.
- Radiación de temperatura con piedra volcánica higienizada.
- Cajón colector para carbón mineral de acero inoxidable.
- Parrilla reversible de doble marcado en hierro fundido.
- Perillas termoformadas cromadas.
- Patas con regatones regulables.
- Válvulas San-Son® tipo junior con garantía de 5 años.
- Asador para carnes, aves, pescados, frutos del mar, harinas y vegetales.
- Quemadores de alta temperatura para sellar alimentos, vaporizar grasas y cocinar todos los términos con capacidad de alta producción.
- Garantía de 10 años.



Configuración Técnica



Medidas en mm.

Dimensiones (mm)

| MODELO | ANCHO | FONDO | ALTURA TOTAL | ALTURA DE TRABAJO | No. DE QUEMADORES | TOTAL BTUS/HR | PESO APROX. | SISTEMA DE GAS |
|--------|-------|-------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|-------------|---------------------------------|
| SSA12 | 305±5 | 750±5 | 313±5 | 285±5 | 1 | 35,000 | 37 kg | 6-9oz/in ² LP |
| SSA24 | 610±5 | 750±5 | 313±5 | 285±5 | 2 | 70,000 | 68 kg | 4.5-6oz/in ² Natural |
| SSA36 | 915±5 | 750±5 | 313±5 | 285±5 | 3 | 105,000 | 101 kg | |