



Asadores Radiantes

ECOSAR 12 / 24 / 36



ASADORES RADIANTES ECOSAR12/24/36



mod. ECOSAR12



mod. ECOSAR24



mod. ECOSAR36

Características Generales

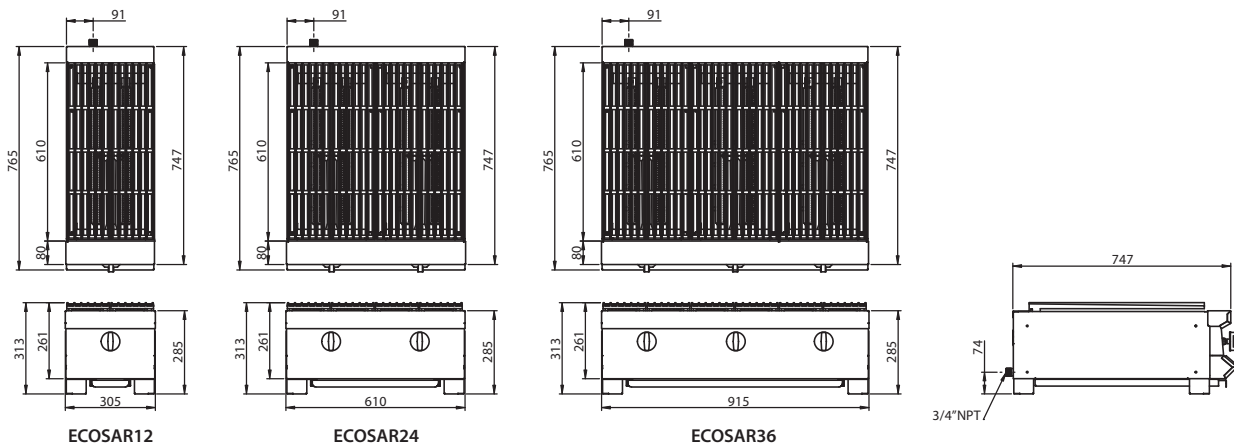
- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Sistema de placa de acero al carbón por radiación de calor infrarrojo indirecto.
- Parrilla de doble marcado en acero inoxidable.
- Quemadores de hierro fundido tipo H de 35,000 btu.
- 80% de aprovechamiento del área de asado a altas temperaturas.
- 90% menos flamaos que otros asadores.
- Mayor rapidez en el asado.
- Evaporación de grasas para ahumar carnes.
- Charola de derrames.
- Patas con regatones regulables.
- Válvulas San-Son® tipo junior.
- Garantía de 5 años en quemadores y válvulas .

APLICACIONES:

- Rápido asado de carnes, aves, pescados, verduras y masas.



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
ECOSAR12	305	747	313	285	1	35,000	- kg	6-9oz/in ² LP
ECOSAR12	610	747	313	285	2	70,000	- kg	4.5-6oz/in ² Natural
ECOSAR12	915	747	313	285	3	105,000	- kg	