



Siete equipos en uno

SSEMB



ESTUFA SSEMB

Siete equipos en uno



mod. SSEMB



Características Generales

CUERPO

- Exterior e interior fabricados en acero inoxidable.
- Chasis en ángulo para dar robustez al equipo.
- Patas reforzadas con nivelador de piso.
- Perillas termoformadas cromadas con chapetón en acero inoxidable.
- Porta platos para servicio en calibre 16.
- Lambrin posterior para protección y facilidad de limpieza.

PARRILLA

- 4 quemadores tipo hélice de hierro fundido de 33,000 BTU/Hr c/u.
- Parrillas individuales de superficie en hierro fundido.
- Pilotos individuales.

PLANCHA

- Plancha flotante de cold rolled de 1/2" de espesor.
- Quemador de hierro fundido tipo H de 35,000 BTU/Hr.
- Cercha perimetral desmontable.

GRATINADOR

- Parrilla de alambón.
- Charola de acero para derrames.

FREIDOR

- Freidor eléctrico profesional de 4 lts.
- Resistencia de 3,000 watts (127V 60 Hz).
- Tina desmontable en acero inoxidable con asas, de fácil limpieza.
- Termostato para control de temperatura.
- Canastilla de alambón niquelado.

ASADOR RADIANTE

- Sistema de placa de acero al carbón por radiación de calor indirecto.
- Parrilla de doble marcado.
- Quemador de hierro fundido tipo H de 35,000 BTU/Hr.

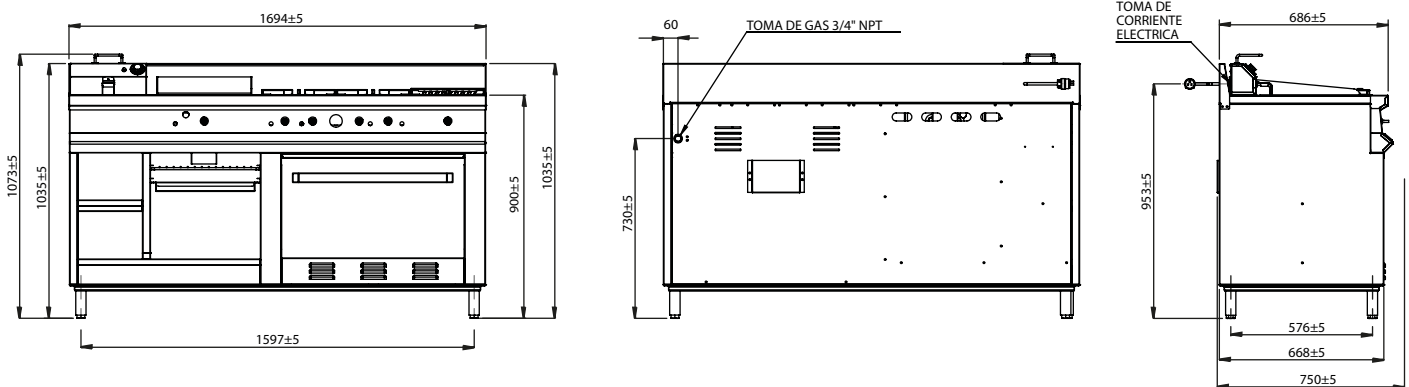
HORNO

- Interior totalmente en acero inoxidable.
- Quemador tipo flauta de hierro fundido de 26,000 btu.
- Piloto atmosférico para encendido.
- Termostato profesional a gas de 0 a 250° C.
- Parrillas y racks de alambón niquelado.
- Puerta con aislamiento y embutido, evita pérdida de temperatura.

ALACENA

- Dos zonas de guardado divididas por entrepaño.
- Garantía, servicio y refacciones originales San-Son®.

Configuración Técnica



Dimensiones (mm)

MODELO	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	No. DE QUEMADORES	TOTAL BTUS/HR	PESO APROX.
SSEMB	1690±5	750±5	1073±5	900	7	228,000	237 kg