



Sistema de Híper-Calentamiento

BROILER S B G



BROILER

Sistema de Hiper-Calentamiento



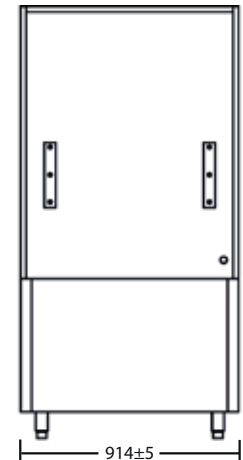
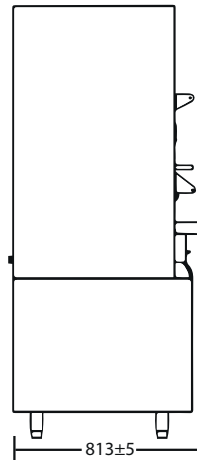
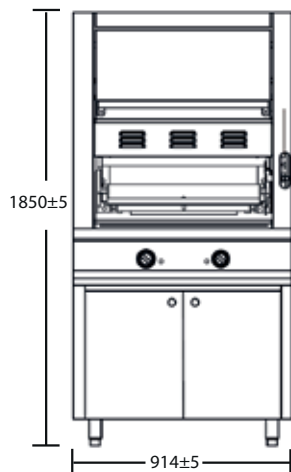
mod. BROILER SBG



Características Generales

- Equipo diseñado para asar gran cantidad de carnes en su punto. La alta temperatura sella la carne, manteniendo el jugo en su interior. Creado para asar piezas de carne y pescados en tiempos breves de acuerdo al término deseado.
- La mayor parte de los takehouse, restaurantes cuya especialidad son los asados, encuentran en este aparato la solución debido a que las altas temperaturas caramelizan de inmediato la superficie de cualquier corte haciendo un sellado perfecto conservando los jugos en su interior.
- Cuerpo construido en acero inoxidable con palanca para niveles de calor en la zona de asado, parrillas y quemadores en fierro fundido con garantía de 10 años.
- Cuenta con sistema infrarrojo de calentamiento que usa 80%aire y 20% gas. La parrilla está diseñada para marcar los cortes y su alta temperatura uniforme de manera que puede colocarse en toda la parrilla y los alimentos estarán listos al mismo tiempo.
- El cajón parrillero puede sacarse de la zona de calor para la revisión y extracción de los alimentos.
- Cuenta con cavidad superior de temperatura media, para colocar vegetales con dos parrillas de alambón cromadas y en la parte inferior lleva un gabinete para platos u hornos (opcional) para cocimiento de complemento..

Configuración Técnica



Dimensiones (mm)

MODELO	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	No. DE QUEMADORES	TOTAL BTUS / Hr	PESO APROX.
SBG	914±5	813±5	1850±5	900±5	4	90724	200 kg