



Asador de Brasas

SANBRAZZ



SANBRAZZ

Asador de Brasas



mod. SANBRAZZ

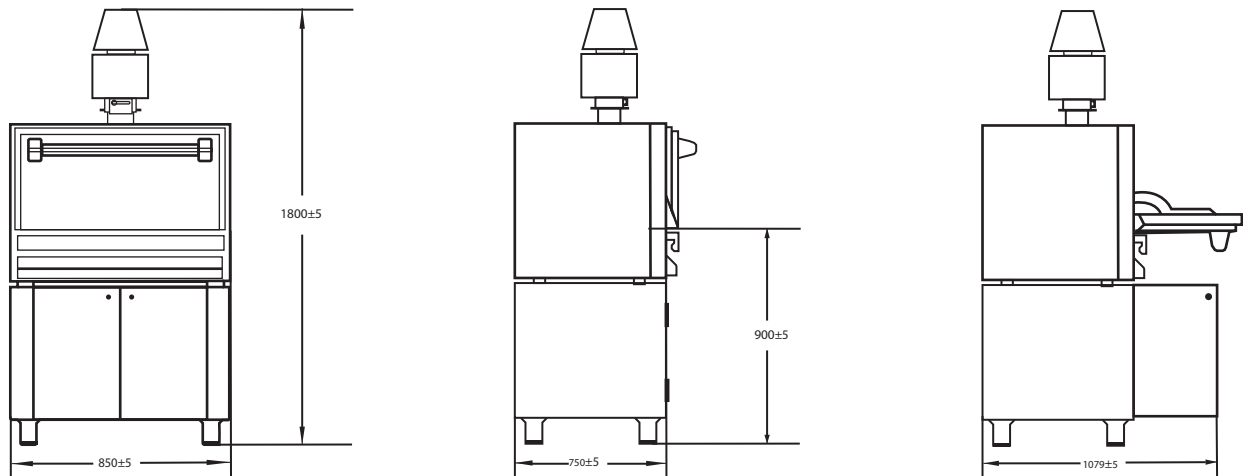


Características Generales

- Temperatura de cocción: 250-350 °C.
- Tiempo de encendido: 30 min. aprox.
- Dimensión de parrillas: 2 de 745 x 470 mm. en acero inox. 304 con barras de Ø3/8".
- Potencia: 5 kW.
- Parrillas de superficie: Solera cold rolled 1/2".
- Cortafuegos que evita que salga llamas o chispas hacia los conductos de la chimenea de ventilación del horno.
- Posición de tiro superior de mínimo a máximo.
- Puerta porcelanizada o en acero inoxidable con reloj termómetro.
- Rejillas que permiten el flujo de aire proveniente del cajón de cenizas.
- Cajón de cenizas que permite regular la cantidad de aire que ingresa a la cámara de cocción. De la misma manera funciona para recolectar la ceniza producida por el carbón.
- Graseira
- Tiro superior regulable que permite ajustar la salida de humos, en las posiciones CERRADO (Izquierda) o ABIERTO (Derecha).
- Regatones niveladores.



Configuración Técnica



Dimensiones (mm)

MODELO	ANCHO	PROFUNDIDAD	ALTURA TOTAL	ALTURA DE TRABAJO	ALTURA DE PARRILLAS	CAPACIDAD DE CARBÓN	PESO APROX.
SANBRAZZ	850±5	750±5	1800±5	900±5	-	8 - 12 Kg/Hr	280 kg