



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Quemadores	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. kg/h (Gas L.P.)	Peso
ACV-1 MÁSTER	1	7,565	30,000	0.52	45 kg
ACV-2 MÁSTER	2	15,130	60,000	1.04	64 kg
ACV-3 MÁSTER	3	22,695	90,000	1.57	83 kg
ACV-4 MÁSTER	4	30,260	120,000	2.09	110 kg

La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.
El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.



MAS REFRIGERACION Y EQUIPOS



Línea Máster



ASADORES MÁSTER

Mejores ideas para cocinar®



ASADORES MÁSTER

• GRAN PODER CALORÍFICO •

¡La clave para el negocio perfecto!

- Respaldo bajo de 0.090 m de alto
- Quemadores tipo "U" en acero inoxidable de 30,000 B.T.U./h.
- Parrillas reversibles de hierro fundido, área útil de: frente: 0.290 m, fondo: 0.540 m cada una.
- 1 capa de piedra refractaria por sección.
- Pilotos individuales en acero inoxidable.
- Válvulas de ajuste flama piloto importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Válvulas gas importadas, certificadas CSA uso comercial.
- Perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo.
- Charolas para recolección de grasa.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.

Disponibles en tres diferentes versiones:

A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

A.INOX.TREND

- Frente, costados y charolas en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.

ACV-3 MÁSTER



ACV-1 MÁSTER



ACV-2 MÁSTER



ACV-4 MÁSTER



Utilizan piedra refractaria en lugar de carbón, esto le garantiza calor constante y uniforme, además de que es reutilizable.



OPCIONAL:
Base estructural o
Kit de patas tubulares.