

Parrillas

PARRILLAS A GAS



EMERALD LINE

Diseño exclusivo, único en su clase, con estructura robusta interior tipo "U" en acero inoxidable, aislada en laterales y en piso para mejorar la eficiencia térmica y reducir la transmisión de calor al exterior.

Parrillas reforzadas, dos frontales de 12" x 12" y dos posteriores de 12" x 14", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Superficie de cocinado de 26" de profundidad.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Soportes de quemadores en acero inoxidable.

Tubos de pilotos en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 6".

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.

Diseño estético y modular, apto para espacios reducidos, compatible con las Bases de Chef Refrigeradas (ACBR) y las Bases Neutras (AB).

PERFORMANCE

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, fabricados en hierro fundido, 30.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

DOTACION

Regulador de presión del gas.

Kit de espreas para conversión de gas.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 4" a 6".



AEHP 2 12 EM



AEHP 4 24 EM



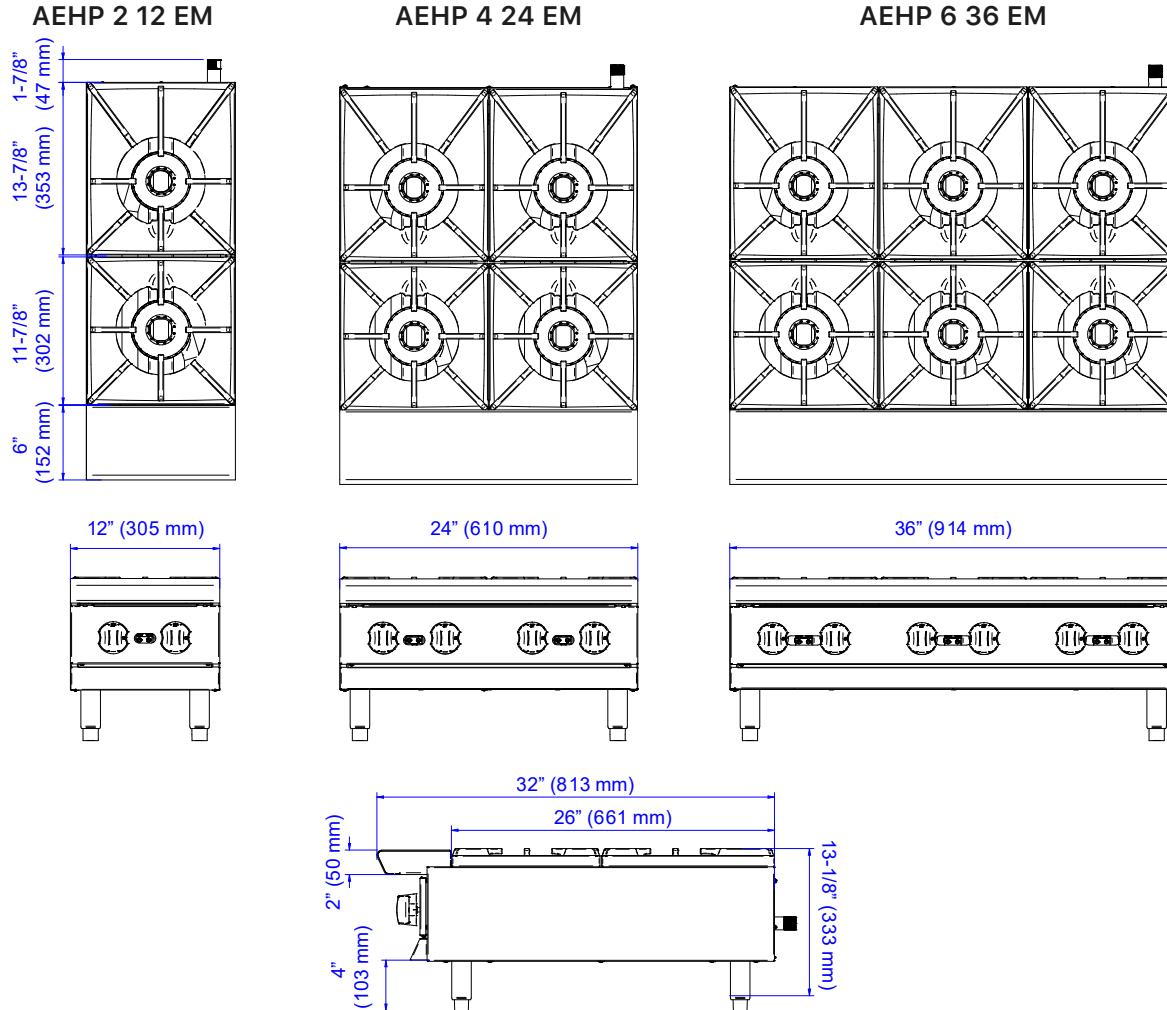
AEHP 6 36 EM

| MODELO | QUEMADORES | BTU X QUEMADOR | BTU TOTAL | DIMENSIONES EXTERIORES (mm) | | | EMBALAJE | |
|------------------------|------------|----------------|-----------|-----------------------------|-------|--------|----------|----------------|
| | | | | Frente | Fondo | Altura | kg | m ² |
| PARRILLAS A GAS | | | | | | | | |
| AEHP 2 12 EM | 2 | 30.000 | 60.000 | 305 | 813 | 333 | 47 | 0.2 |
| AEHP 4 24 EM | 4 | 30.000 | 120.000 | 610 | 813 | 333 | 82 | 0.3 |
| AEHP 6 36 EM | 6 | 30.000 | 180.000 | 914 | 813 | 333 | 105 | 0.5 |

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. OCTUBRE, 2025

Parrillas

PARRILLAS A GAS



| MODELO | AEHP 2 12 EM | AEHP 4 24 EM | AEHP 6 36 EM |
|------------------------------|--------------------|--------------|--------------|
| CONEXION DEL GAS | | | |
| Tipo de gas | NG / LPG | | |
| Presión del gas | 5" W.C. / 10" W.C. | | |
| Línea del gas | Ø 3/4" (mínimo) | | |
| DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm) | | | |
| Frente | 380 | 700 | 990 |
| Fondo | 920 | | |
| Altura | 510 | | |



REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (incluido).
- CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
- INSTALACION:** verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente.
- CERTIFICACION PARA USO COMERCIAL:** Los equipos incluidos en la presente ficha técnica están certificados y aprobados para uso comercial, cumpliendo con las normativas de seguridad y sanidad alimentarias para uso comercial.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. OCTUBRE, 2025