

## Freidoras

FREIDORAS A GAS CON UNA TINA  
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE

### CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Construcción de la tina en acero inoxidable, calibre 16.

### PERFORMANCE

Potentes quemadores "Guitarra" de última generación y de alta capacidad, 38.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 200 °F a 400 °F.

Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila.

Termostato de seguridad (High Limit), el cual garantiza el cierre de la válvula a 450 °F.

Deflectores reforzados fabricados en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

### DOTACION

(2) canastillas de alambón con acabado cromado y mango plastificado.

Tubo y válvula de drenaje incorporados para facilitar el vaciado de la tina y su limpieza.

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

### OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas (con costo adicional).

Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



AEF-50-S



AEF-75-S



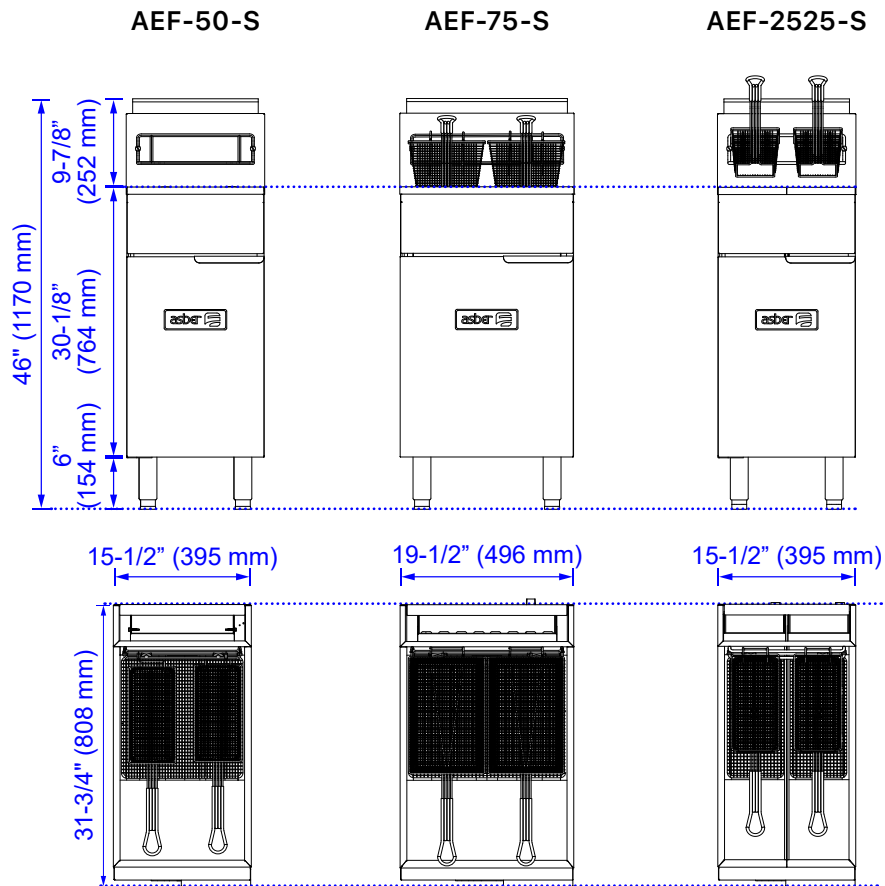
AEF-2525-S

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	CAPACIDAD	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Libras	Frente	Fondo	Altura	kg	m <sup>3</sup>
<b>FREIDORAS A GAS CON UNA TINA</b>									
AEF-50-S	3	38.000	114.000	50	395	789	1170	76	0.4
AEF-75-S	4	38.000	152.000	75	496	789	1170	84	0.5
<b>FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE</b>									
AEF-2525-S	4	38.000	152.000	25/25	395	789	1170	76	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

## Freidoras

FREIDORAS A GAS CON UNA TINA  
FREIDORA A GAS CON TINA DOBLE



MODELO	AEF-50-S	AEF-75-S	AEF-2525-S
<b>CONEXION DEL GAS</b>			
Tipo de gas	NG / LPG		
Presion del gas	5" W.C. / 10" W.C.		
Línea del gas	Ø 3/4" (mínimo)		
<b>DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)</b>			
Frente	432	533	432
Fondo	838		
Altura	1180		



### REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (no 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.
- HOLGURAS:** espacio de 6" en la parte trasera y en los laterales (para zonas combustibles); altura de las patas ajustada en mínimo 4". Holgura opcional para la parte trasera y laterales no combustibles.
- EXCENCION DE RESPONSABILIDAD:** ASBER no asume responsabilidad alguna por la cobertura de piezas o mano de obra, ni por fallas de componentes, defectos de fábrica o cualquier otro daño para las unidades instaladas en aplicaciones residenciales o no comerciales.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.