SALAMANDRAS







ATCM-36



Características:

- Salamandra a gas.
- Frente, costados y charolas en a.inox. 430.
- Interior y respaldo posterior en lámina de a.alum.
- 2 quemadores cerámicos infrarrojos de 43,000 BTU/H, c/u.
- 1 parrilla deslizable para colocar los alimentos.
- 2 pilotos individuales.
- 2 válvulas de ajuste flama piloto.
- 2 válvulas de gas.
- 2 perillas zinc.
- 1 charola para recibir escurrimientos.
- Incluye espreas para conversión de gas GLP a GN.

ATSB-36



CookRite

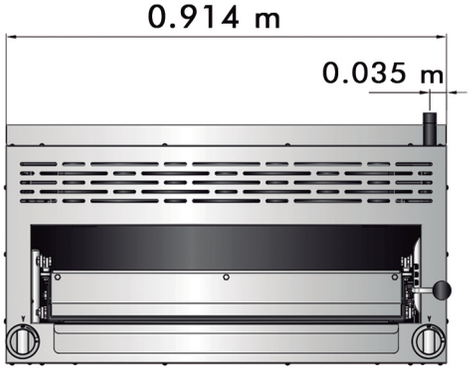


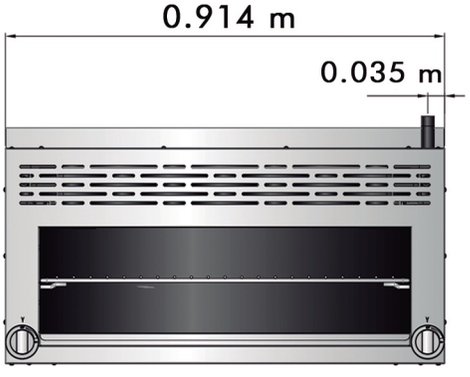
SOBRINO X REFRIGERATION

• INFORMACIÓN TÉCNICA:

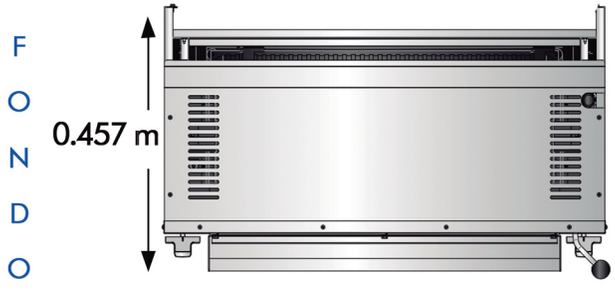
MODELO	GATILLO	QUEMADORES	B.T.U/h	FRENTE	FONDO	ALTO	PESO
ATSB-36	SI	2	86,000	0.914 m	0.457 m	0.439 m	65 Kg
ATCM-36	NO	2	86,000	0.914 m	0.457 m	0.439 m	43 Kg

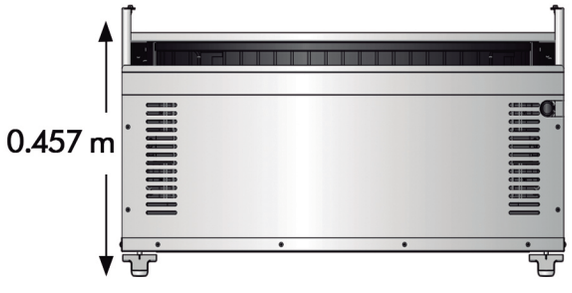
• VISTA FRONTAL



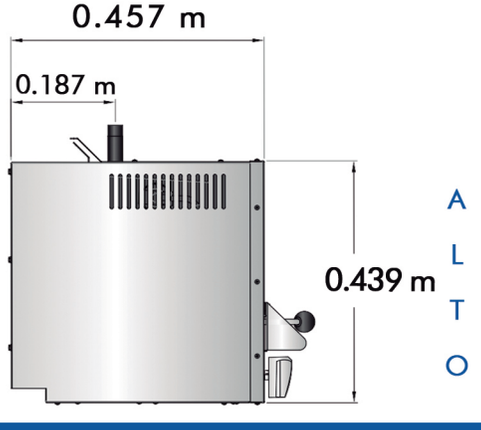


• VISTA TOP





• VISTA LATERAL







Intertek 4003935 Intertek 4003935

Conforms to ANSI STD Z83.11b-2009 (2011) Certified to CSA STD 1.6b-2009 (2011) Conforms to NSF/ANSI STD 4

• NOTA: LAS FOTOGRAFÍAS SON ILUSTRATIVAS, EL MODELO ACTUAL PUEDE VARIAR.
• NOTA: EL MEJORAMIENTO DE NUESTROS PRODUCTOS ES FUNDAMENTAL, POR TAL MOTIVO NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE INTRODUCIR MODIFICACIONES SIN PREVIO AVISO.