Machine Translated by Google

N. ° de artículo: 177CAG36RC Proyecto:

Cantidad: Fecha: Aprobación:

Avantco Chef Series CAG-36-RC Asador radiante a gas para mostrador de 36" - 90.000 BTU

Artículo n.º 177CAG36RC

Datos técnicos

Ancho	36 pulgadas
Profundidad	30 1/2 pulgadas
Altura	16 7/8 pulgadas
Ancho de la superficie de cocción	36 pulgadas
Profundidad de la superficie de cocción	21 1/2 pulgadas
Estilo básico	Sin Basa
Quemador BTU	30,000 BTU
Tipo de control	Manual
Tamaño de entrada de gas	3/4 pulgadas
Fuente de calefacción	Radiante
Tipo de instalación	Encimera
Número de quemadores	3 quemadores
Número de controles	3
Tipo de energía	Descapotable de campo Gas natural
Ajustes de temperatura	Ajustable
BTU totales	90000 BTU
Uso	Trabajos de tipo medio Servicio estándar

Características

- Aproveche el espacio de cocción con 3 quemadores independientes para permitir el máximo productividad
- Equipado con rejillas superiores de hierro fundido en ángulo extraíbles para un mejor control de la llama
- Utiliza radiadores de hierro fundido para desviar el calor hacia la superficie de cocción
- Campo convertible a propano líquido; orificios incluidos
- 90.000 BTU; Conexión gas trasera 3/4"

Certificaciones

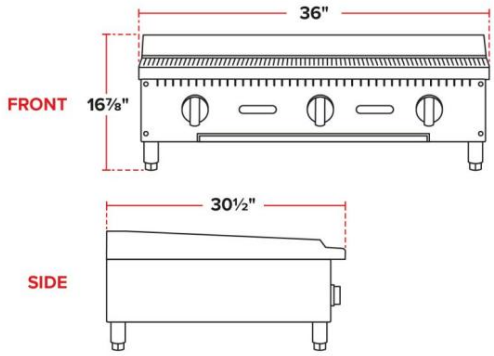
Conexión de gas de 3/4" **EPH clasificado por UL** **UL EE. UU. y Canadá**

Descapotable de campo

© 2022 Equipos Avantco

Machine Translated by Google

Vista del plan



Notas y detalles

¡Perfecto para operaciones ocupadas que tienen poco espacio, este Avantco Chef Series CAG-36-RC 36" parrilla a gas radiante agrega conveniencia fácil y compacta a su cocina! La unidad es eficiente en el espacio, diseñada específicamente para la encimera de su cocina y le permite maximizar cada "de espacio de trabajo. Con (3) quemadores de 30,000 BTU, es ideal para asar hamburguesas, camarones o brochetas de verduras, ya que cada quemador se puede configurar a una temperatura diferente. Para un rendimiento de calidad, este asador utiliza radiantes para desviar el calor hacia el superficie de cocción, asegurando una recuperación rápida y una retención de calor conveniente, ahorrándole dinero y manteniendo su cocina fresca.

Con un diseño de encimera, la unidad ahorra espacio, dejando espacio en su cocina para equipo adicional, suministros o área de superficie de trabajo. También permite la colocación sobre mesas de trabajo y bases de chef existentes, lo que garantiza que su espacio se maximice en todo su potencial. Para una limpieza rápida y sencilla, esta unidad cuenta con una bandeja de residuos para recoger las partículas de alimentos. Simplemente retire la bandeja, vacíela o enjuáguela y vuelva a colocarla en su lugar original.

La operación es simple e intuitiva, gracias a las 3 grandes perillas de control ubicadas en la parte frontal de la unidad. Estos controles operan los quemadores de forma independiente, por lo que puede configurar cada quemador en el asador a una temperatura diferente y cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo. A diferencia de otros asadores a gas que requieren propano líquido o gas natural, esta unidad se envía lista para una conexión de gas natural, pero se puede convertir para aceptar propano líquido. La unidad utiliza un total de 90.000 BTU para su funcionamiento.

⚠ **ADVERTENCIA: Este** producto puede exponerlo a productos químicos, incluido el plomo, que el estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daño reproductivo. Para obtener más información, visite www.p65warnings.ca.gov.

© 2022 Equipos Avantco