Salamandras & Estufones

SALAMANDRAS A GAS
ESTUFONES A GAS

CONSTRUCCION

Construcción en acero inoxidable, excepto respaldo.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

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

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

ESTUFONES

Potentes quemadores "Concéntricos" de última generación y de alta capacidad, 45.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Parrillas superiores reforzadas de 18" x 21", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Gabinetes neutros en acero inoxidable.

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

SALAMANDRAS

Carro deslizable en acero calibre 14, con mecanismo de elevación y gatillo para 4 posibles niveles de altura.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

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

Preparación para fijar a muro mediante bayoneta en acero inoxidable calibre 14, integrada al respaldo.

Potentes quemadores "Infrarrojos" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno.

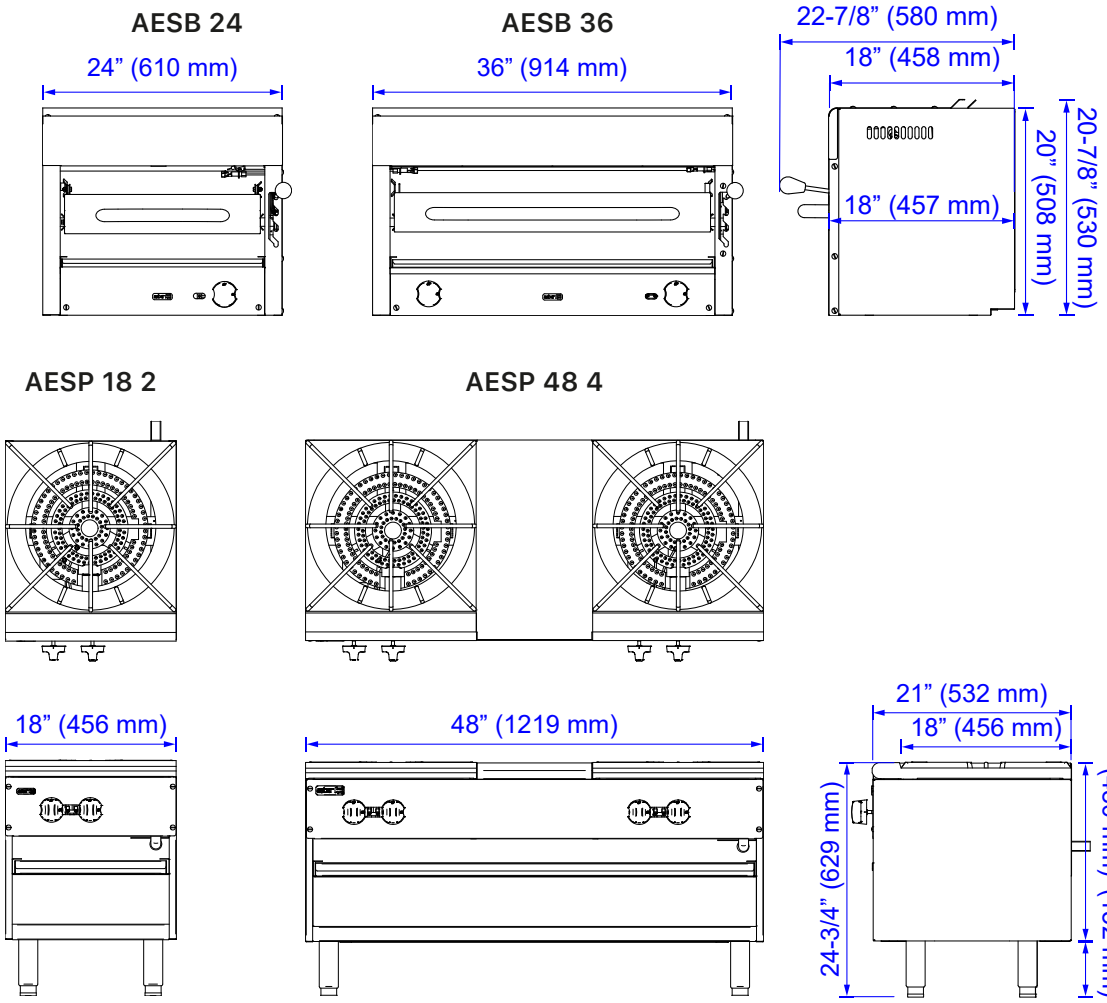
AESB 36

AESP 48 4

MODELO	QUEMADORES	BTU X QUEMADOR	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m^3
SALAMANDRAS A GAS								
AESB 24	1	20.000	20.000	610	580	530	38	0.3
AESB 36	2	20.000	40.000	914	580	530	59	0.4
ESTUFONES A GAS								
AESP 18 2	2	45.000	90.000	456	532	629	61	0.2
AESP 48 4	4	45.000	180.000	1219	532	629	100	0.5

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. SEPTIEMBRE, 2026

Salamandras & Estufones



MODELO	AESB 24	AESB 36	AESP 18 2	AESP 48 4
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	700	990	530	1270
Fondo	650		730	
Altura	620		560	

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

1. **REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (no incluido).
2. **CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4″ o más, incluso para conectores flexibles.
3. **VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
4. **INSTALACION:** verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente.
5. **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. SEPTIEMBRE, 2026