Asador a Gas

Gas Grill

ASAG-2Q

70,000 BTU/h

Capacidad



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Material	Acero inoxidable
Tipo de gas	LP / Natural
Capacidad BTU/h	70,000 (35,000 por cada quemador)
Presión de trabajo	LP: 10" WC / Natural: 4" WC
Material del gabinete	Acero inoxidable 430
Material de la parrilla	Hierro fundido
Charola de residuos	Acero inoxidable 430
Patas	Acero inoxidable 430

Estructura de acero inoxidable



Quemador tubular tipo U: Distribuye el calor de manera uniforme, favoreciendo, una cocción eficiente y constante en toda la parrilla.



Piedra volcánica: Retiene el calor, mantiene una temperatura estable, reduce el contacto directo de grasa y residuos, y favorece el dorado y cocción de carnes.

BENEFICIOS

Potencia de cocción: Cuenta con una capacidad de 70,000 BTU/h distribuidos en dos quemadores de 35,000 BTU cada uno, para un calentamiento eficiente.

Construcción resistente: Su estructura de acero inoxidable ofrece una mayor durabilidad y resistencia en ambientes gastronómicos.

Funcionalidad versátil: Compatible con gas LP y gas natural, lo que permite adaptarse a diferentes instalaciones de suministro.

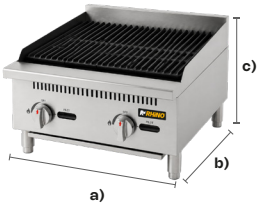
Control independiente de quemadores: Sus perillas permiten regular cada quemador por separado para ajustar la intensidad de cocción.

Nivelación ajustable: Incluye patas ajustables de acero inoxidable, lo que facilita la correcta instalación y estabilidad del equipo.



DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Materiales resistentes: ofrece resistencia al uso constante, facilita las labores de limpieza.
- Control preciso de cocción: Los quemadores independientes permiten ajustar la intensidad de calor según cada preparación.
- Adaptabilidad de instalación: Sus patas ajustables permiten nivelar el equipo y mantener una operación segura y estable.
- Cuenta con 2 años de garantía, contra cualquier defecto de fabricación.



DIMENSIONES ASAG-2Q

a) Largo: 61 cm
b) Ancho: 70 cm
c) Alto: 38.5 cm (hasta 44.8 cm)
Peso: 61 kg

Distribuido por:
Contacto:
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Tel: 55 4429 0229
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx