

DRAGO

Nombre del proyecto: _____

Locación: _____

Item #: _____ Cant: _____

Modelo #: _____

Modelo:
GPAS-03-00**Asador**
36" - Gas LP

Características y beneficios

Estructura fuerte y duradera

- Frente, laterales y zona de emplatado de acero inoxidable.
- Uniones de acero inoxidable soldadas y pulidas en el marco y zona de emplatado.
- Altura de trabajo a nivel de estufa cuando se coloca sobre una base para modular. **Bases de trabajo se venden por separado.*
- Zona de emplatado de 3.2" (82 mm).
- Perillas de metal de alta resistencia con protectores térmicos.
- Bandeja de grasa y de goteo extraíble para fácil limpieza.

Sistema de quemadores con deflectores:

- Quemadores de acero inoxidable con control individual.
- Deflectores de acero inoxidable de larga duración que previenen la obstrucción de los quemadores, facilitan el incremento de temperatura y minimizan los destellos de llama.

Parrillas:

- Parrillas de hierro fundido de alta resistencia que proporcionan marcas de asado más atractivas.
- Secciones removibles de 3" x 22" (76 mm x 559 mm) extraíbles para una fácil limpieza.
- Superficie de cocción inclinada que proporciona una gama de temperaturas de cocción.
- Cada parrilla cuenta con canales que permiten que el exceso de grasa fluya al frente.
- No se requiere herramienta para retirar parrillas y radiantes para su limpieza.



Certificaciones



Comentarios:

Disponibilidad:

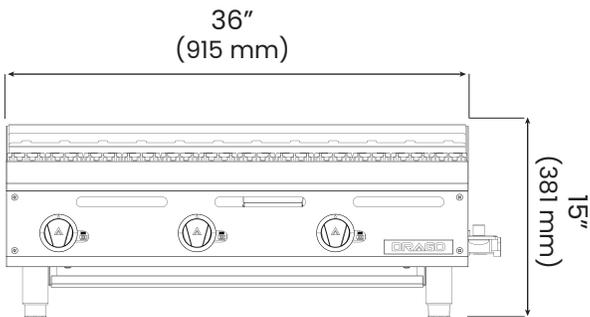
Modelo:
GPAS-03-00

Asador
36" - Gas LP

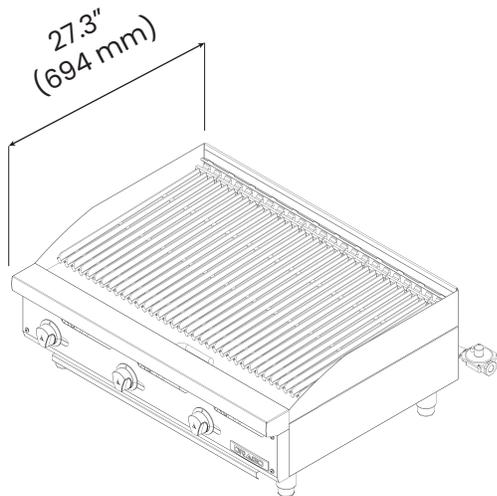
Quemadores	Producción de gas	Dimensiones			Peso neto
		Frente	Fondo	Altura	
3	105,000 Btu/hr	36" (915 mm)	27.3" (694 mm)	15" (381 mm)	145.5 Lb (66 Kg)



Vista frontal



Vista isométrica



Especificaciones de gas

Tipo de gas	Gas LP
Presión del colector	11.0" W.C.
Conexión de gas	3/4"

Información del empaque

Dimensiones	F 38.5" (980 mm)
	F 32.2" (820 mm)
	A 20.4" (520 mm)
Peso bruto	172 Lb (78 Kg)