



Asador 15/2S/30/45

EL ASADO PERFECTO



El menú no puede estar completo si falta la carne asada, y cuando los volúmenes son importantes nuestra línea de asadores le proporcionarán un servicio eficiente y de bajo costo.

Asador 15/2S/30/45

Halague a su clientela con los cortes de la más alta calidad con un asado perfecto. Gracias a la combinación del carbón fósil y quemadores de gas, nuestros asadores combinan una alta producción con un sabor estupendo. La eficiencia debe demostrarse durante el trabajo, compruebe que **San-Son®** cumple.

CARACTERISTICAS

- ☉ Mueble construido totalmente en acero inoxidable.
- ☉ Patas de ángulo estructural de 2" X 3/16" con regatón regulable.
- ☉ Equipadas con quemadores tipo "H" en Fierro fundido de 3000 Btu/Hr cada uno.
- ☉ Una (A15), dos (S-2), tres (A30) o cuatro (A45) válvulas para gas tipo comercial San-Son modelo Junior.
- ☉ Perillas en termoformado resistentes al calor e irrompibles.
- ☉ Cenicero porta carbón en lámina negra esmaltada.
- ☉ Carbón fósil con duración de 1 año.
- ☉ Parrillas de superficie en Fierro fundido con diseño especial para el rayado la de carne, de doble cara para pescados, mariscos y vegetales.
- ☉ Tubo de alimentación de 3/4" en tubo de cédula de 40.
- ☉ Garantía de un año, servicio y refacciones **San-Son®**.



Asador 15



Asador S-2



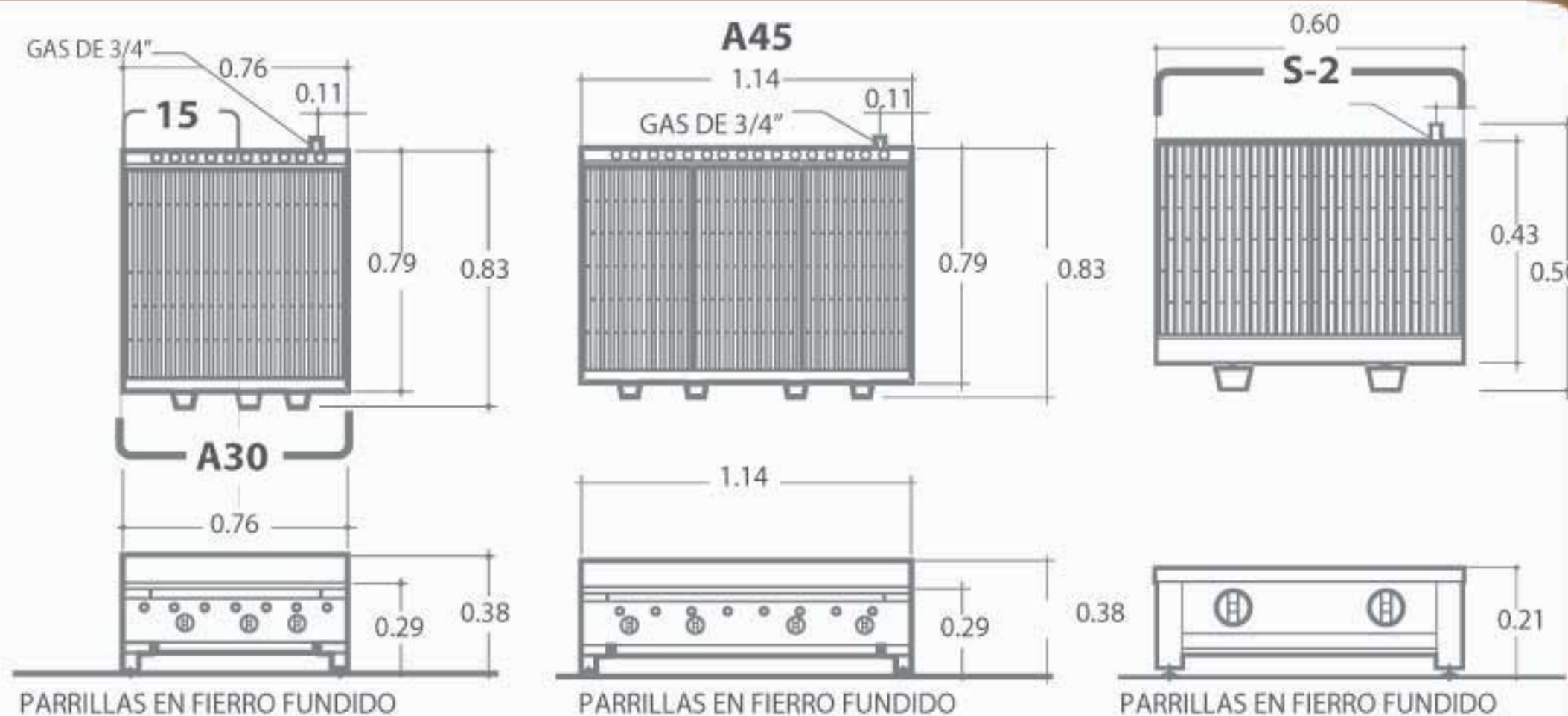
Asador 30



Asador 45

CONFIGURACION TECNICA

www.san-son.com



CONSUMOS

Crater 15	Crater 30	Crater S-2	Crater 45
57,472 Btu/Hr.	114,945 Btu/Hr.	52,171 Btu/Hr.	167,024 Btu/Hr.
00,000 Kcal/Hr.	28,968 Kcal/Hr.	13,148 Kcal/Hr.	42,090 Kcal/Hr.
0.00 M3/Hr.	0.56 M3/Hr.	0.57 M3/Hr.	0.56 M3/Hr.
Peso neto: 00 Kgs.	Peso neto: 23 Kgs.	Peso neto: 00 Kgs.	Peso neto: 23 Kgs.

