



Broiler SBG San-Son

SKU: SBG

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Broiler SBG San-Son

- Equipo fabricado con cuerpo en acero inoxidable en el exterior con cajón deslizable para acomodarse en tres alturas diferentes para determinar la temperatura del asado. Las parrillas asadoras se utilizan para marcar la carne, con un canal retenedor de grasa para vaporizarla y aumentar el efecto de ahumado en la carne
- Cuenta con sistema de hiper-calentamiento con 4 quemadores infrarrojos de cerámica refractaria, con malla de acero inoxidable tipo 316L, con un límite de temperatura de 700 °C a ras del quemador
- En el primer nivel se mantiene entre 400 °C y 500 °C, propio para el sellado y caramelización de cualquier tipo de carne
- Además de las tres alturas, el cajón se desliza hacia el exterior para el manejo seguro del alimento
- Quemadores infrarrojos formados por 5 tabiques refractarios de cerámica importada, con soporte de temperaturas de hasta 2000 °C, grado alimenticio con un total de 90,000 BTU/HR de los cuales 80% es aire de ambiente y 20% gas; gracias a este efecto, los quemadores resultan en bajo consumo de energía y alto desempeño de calor. En la parte superior se encuentra un horno estático sin quemadores adicionales y que aprovecha la misma fuente de calor antes de salir por la chimenea. Se puede utilizar para terminar el cocimiento de los cortes y para colocar alimentos (papas y otras verduras), para cocinarlos o mantenerlos calientes. En la parte inferior cuenta con gabinete de acero inoxidable y patas regulables