

ASADOR HA201



MSN INVERSIONES LTDA., certifica que el producto **ASADOR HA201**, Cumple las especificaciones tanto técnicas, como físicas definidas, para los paneles de concreto liviano, que al ser revestidos con el producto de gres servirán como base de la estructura del asador o Barbecue.



CARACTERISTICAS

- Asador clásico de carbón Modelo HA201
- Recubierto en productos de gres para larga duración
- Dimensiones Principales: 130 cm (l) x 70 cm (a) x 220 cm (h)
- Dimensiones de la parrilla Principal de Cocción: 68 cm (l) x 40 cm (a)
- Parrilla atrapa-ceniza para la limpieza fácil
- Dos Parrillas de cocción lenta
- Repisas laterales de almacenamiento

VENTAJAS

- Excelente estabilidad debido a su diseño estructural
- Bajo peso.
- Su acabado exterior (gres) de altas especificaciones técnicas, permiten su instalación en interiores o exteriores
- Sus materiales son resistentes al ataque de fenómenos atmosféricos, tales como: ozono, rayos ultravioleta y lluvia acida)
- Los productos que recubren la superficie, están impermeabilizados en su exterior.

BENEFICIOS

- Larga vida del producto
- Evita la formación de hongos o bacterias
- Bajo consumo de combustible, al no existir disipación de calor
- Su bajo peso, permite su fácil transporte
- Su cocción se puede realizar a diferentes temperaturas, gracias a sus diferentes niveles de parrillas



FICHA TECNICA DEL ASADOR H201

PRODUCTO: Asador Prefabricado Clásico de Carbón

MODELO: HA 201

DESCRIPCION BASICA: Asador Prefabricado de Carbón recubierto de material cerámico (gres) para su larga duración.

FUNCION: Cocción de Alimentos al Carbón

USUARIO(S): Residencial o Comercial

MARCA: Cerámica Andina

COLOR: Gres (Varios Colores)

PARTES:

- Manual de instalación
- Placa base
- Placa lateral Izquierda
- Placa lateral Derecha
- Placa posterior Inferior
- Aleta lateral de apoyo (2 piezas)
- Mesón
- Entrepaños

DIMENSIONES:

Producto ya armado: 130 cm (l) x 70 cm (a) x 220 cm (h)

Parrilla Principal de Cocción: 68 cm (l) x 40 cm (a)

Parrilla de Calentamiento: 68 cm (l) x 12 cm (a)

EMPAQUE: Huacal de Madera inmunizada

UNIDADES POR HUACAL: 1 Asador (unidad)

PESO NETO: 700 kg.



CUIDADOS BASICOS EN EL MONTAJE Y MANTENIMIENTO

Maneje las piezas cuidadosamente, evitando los golpes, apoyar cargas excesivas sobre las piezas y el manejo horizontal

El Asador HA201 debe ser instalado en una superficie existente que se halle perfectamente nivelada y limpia.

Cuando el producto este instalado y requiera ser limpiado o lavado, es de suma importancia que las piezas del asador estén a su temperatura ambiente, ya que las piezas del asador no resistirían un choque térmico.