

Hornos Pizzeros a Gas

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS

CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Paredes y techo en acero inoxidable.

Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.

Guías en alambro cromado con capacidad para 3 posibles niveles de altura.

Separación entre guías de 2-3/4".

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.

HORNOS

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato mecánico regulable de 200 °F a 550 °F.

Válvula pilotática de seguridad para el piloto y para el quemador.

Encendido de piloto por tren de llama.

DOTACION

(2) piedras cerámicas, ajustables en altura.

Kit de conversión de gas.

OPCION STACK

Kit de (4) montaje para apilar dos hornos con controles de temperatura independientes, lo cual permite optimizar el espacio e incrementar la capacidad de producción (con costo adicional).

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de montaje "Stack": base independiente + (4) patas regulables de 6" a 8" + chimenea (con costo adicional).

Kit de (4) patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8" (con costo adicional).

Kit de (4) patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro. Kit de (4) patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro (con costo adicional).

Kit de (4) patas de 25" en acero inoxidable (con costo adicional).



AEPO-36



AEPO-24-S



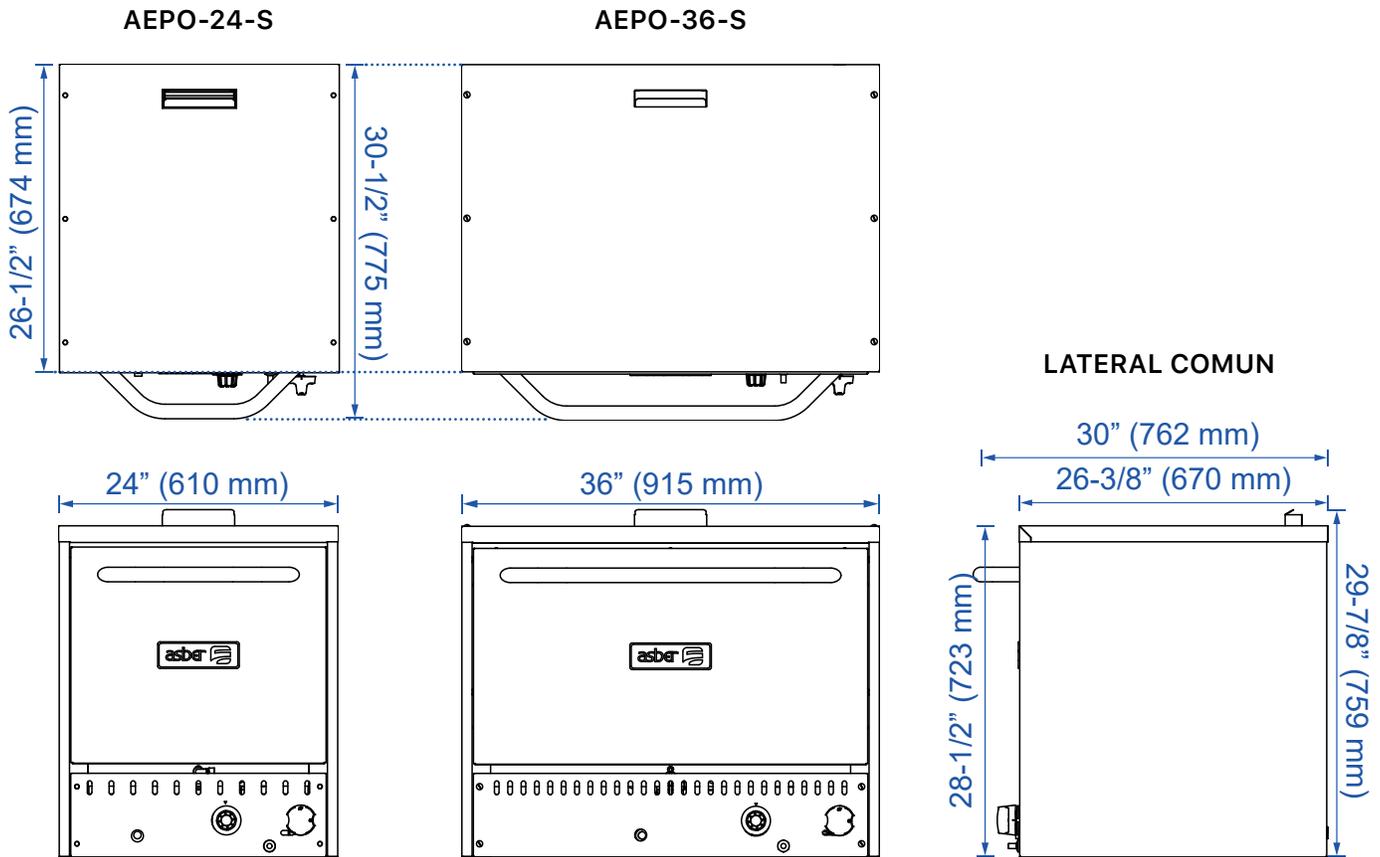
AEPO-36 (Stack)

MODELO	PARRILLAS	POTENCIA (BTU)	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Fronte	Fondo	Altura	Fronte	Fondo	Altura	Kg	m ³
HORNOS PIZZEROS A GAS CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS										
AEPO-24-S	2	30.000		569	394	610	670	723	129	0.3
AEPO-36-S	2	30.000	788	569	394	914	670	723	161	0.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Hornos Pizzeros a Gas

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS



MODELO	AEPO-24-S	AEPO-36-S
CONEXION DEL GAS		
Tipo de gas	Gas Natural (NG) / Gas Propano (LPG)	
Presión del gas	5.0" W.C. / 10.0" W.C.	
Línea de gas	3/4" o más	
Potencia (BTU)	30.000	
DIMENSIONES INTERIORES (mm)		
Frente	483	788
Fondo	569	
Altura	360	
Parrillas (Frente x Fondo)	345 X560	650 X560
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)		
Frente	686	991
Fondo	864	
Altura	838	



REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (no incluido).
- CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
- HOLGURAS:** espacio de 6" en la parte trasera y en los laterales (para zonas combustibles); altura de las patas ajustada en mínimo 4". Holgura opcional para la parte trasera y laterales no combustibles.
- EXCENCION DE RESPONSABILIDAD:** ASBER no asume responsabilidad alguna por la cobertura de piezas o mano de obra, ni por fallas de componentes, defectos de fábrica o cualquier otro daño para las unidades instaladas en aplicaciones residenciales o no comerciales.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.