

### COCCION | RESTAURANT LINE ECO SERIES









## **Horno Convector**

HORNO CONVECTOR A GAS



### CONSTRUCCION

Puerta y panel porta-mandos en acero inoxidable.

Laterales en lámina de acero con acabado en color negro electrostático.

Construcción interior en porcelanizado para facilitar su limpieza.

Interior con cantos sanitarios para facilitar su limpieza.

Panel porta-mandos totalmente desmontable para un fácil mantenimiento.

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

Guías en alambrón cromado con capacidad para 12 posibles niveles de altura en cada cámara, removibles para facilitar la limpieza.

Permite recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

### **PUERTAS**

Puertas abatibles de uso rudo con dispositivo de cierre independiente, sistema de cierre por broche y apertura permanente a 135° para facilitar la carga y descarga de producto:

Panel sólido con contrapuerta en acero inoxidable.

Panel de cristal doble templado.

### **PERFORMANCE**

Potentes quemadores "Inshot" de última generación y de alta capacidad, 20.000 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 250 °F a 550 °F.

Ignición electrónica.

Temporizador mecánico de 0 a 60 minutos.

Motor de dos velocidades, 1725 R.P.M. (alta) y 1140 R.P.M. (baja).

Turbina fabricada en acero inoxidable.

Deflectores estratégicamente ubicados para una distribución óptima y homogénea del aire caliente durante el proceso de cocción.

Chimenea interior en acero inoxidable.

Foco indicador de quemadores encendidos.

Iluminación interior con luz halógena.

Sistema de enfriamiento.

#### DOTACION

(5) parrillas de alambrón cromado, ajustables en altura.

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



AECO 1 E

MODELO	PARRILLAS	BTU TOTAL	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMPS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				HP	AMPS	Frente	Fondo	Altura	kg	m³
HORNO CONVECTOR A GAS										
AECO 1 E	5	40.000	115V 50/60Hz.	1/2	5.6	963	1043	1433	239	1.4

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. I ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. NOVIEMBRE, 2025



# COCCION | RESTAURANT LINE ECO SERIES





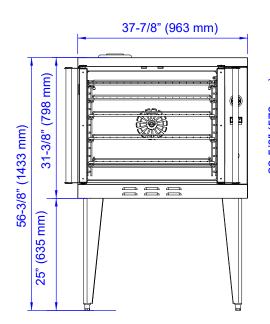


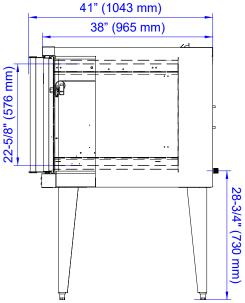
# **Horno Convector**

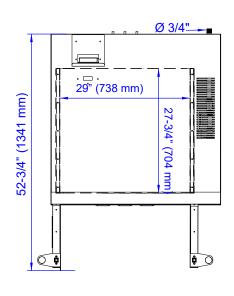
HORNO CONVECTOR A GAS



### AECO 1 E







MODELO	AECO 1 E					
CONEXION DEL GAS						
Tipo de gas	NG / LPG					
Presión del gas	5" W.C. / 10" W.C.					
Línea del gas	Ø 3/4" (mínimo)					
CONEXION ELECTRICA						
Voltaje - Frecuencia	115V 50/60Hz.					
Potencia (HP)	1/2					
Amperaje	5.6					
Enchufe Eléctrico	NEMA 5-15P					
DIMENSIONES INTERIORES (mm)						
Frente	738					
Fondo	704					
Altura	576					
Parrilla (mm)	700 x 450					
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)						
Frente	1130					
Fondo	1150					
Altura	1100					



# **REQUERIMIENTOS DE INSTALACION**

- 1. REGULADOR DE PRESION: el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (incluido).
- 2. CONEXION DE GAS: la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles
- 3. CIRCUITO ELECTRICO DEDICADO: se requiere un circuito eléctrico exclusivo descritas en el manual de instalación y de uso.
- 4. VENTILACION: se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
- 5. INSTALACION: verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente. para la conexión, con interruptor independiente, conforme a las especificaciones 6. CERTIFICACION PARA USO COMERCIAL: Los equipos incluidos en la presente ficha técnica están certificados y aprobados para uso comercial, cumpliendo con las normativas de seguridad y sanidad alimentarias para uso comercial.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. NOVIEMBRE, 2025

