



## 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



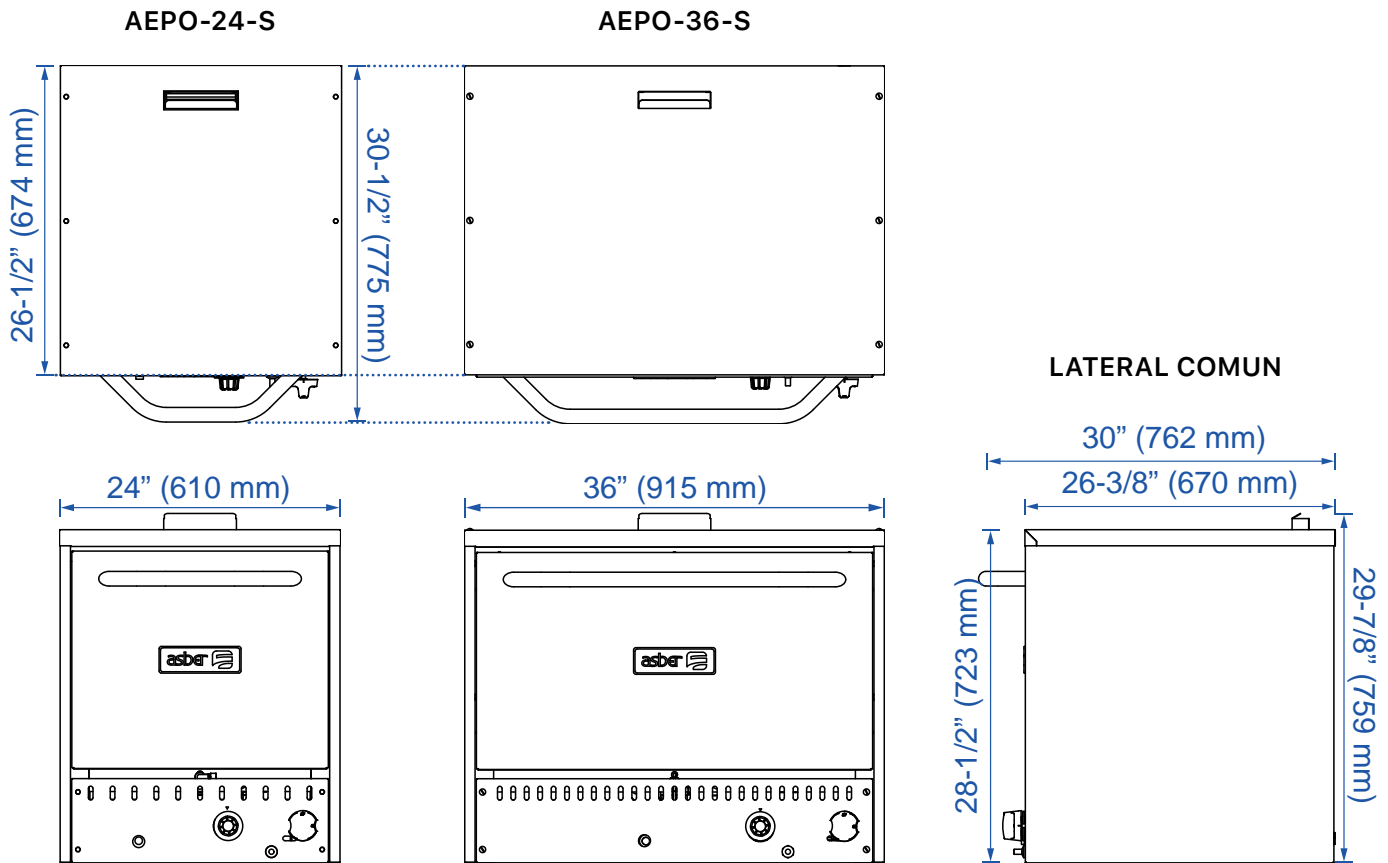
AEPO-36 (Stack)

MODELO	PARRILLAS	POTENCIA (BTU)	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Frente	Fondo	Altura	Frente	Fondo	Altura	Kg	m <sup>3</sup>
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
<b>CONEXION DEL GAS</b>		
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	
<b>DIMENSIONES INTERIORES (mm)</b>		
Frente	483	788
Fondo	569	
Altura	360	
Parrillas (Frente x Fondo)	345 X560	650 X560
<b>DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)</b>		
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.