

## Estufas con Horno

ESTUFAS A GAS CON HORNO ESTATICO A GAS



### EMERALD LINE

Modelo 36": único horno en la industria capaz de recibir una "charola panadera americana" junto a un inserto GN-1/1 a lo ancho de la cavidad.

Cinco niveles para una máxima productividad.

Parrillas con diseño exclusivo, único en su clase, con estructura robusta interior tipo "U" en acero inoxidable, aislada en laterales y en piso para mejorar la eficiencia térmica y reducir la transmisión de calor al exterior.

Parrillas reforzadas, dos frontales de 12" x 12" y dos posteriores de 12" x 14", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Superficie de cocinado de 26" de profundidad.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

### CONSTRUCCION

#### Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Sopores de quemadores en acero inoxidable.

Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 6".

### HORNO ESTATICO

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de 250 °F a 500 °F, certificado ANSI/CSA.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador, certificada ANSI/CSA.

Encendido de piloto por chispa.

Piso porcelanizado.

Aislamiento en la puerta, los laterales y el respaldo del horno, para mejorar la eficiencia térmica y reducir la transmisión de calor al exterior.

Puerta con mecanismo de auto-cierre por medio de bisagras reforzadas, desmontable para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

Contrapuerta en acero inoxidable.

Guías en alambrón cromado con capacidad para (5) cinco posibles niveles de altura.

### PARRILLAS

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, fabricados en hierro fundido, 30.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Tubos de pilotos en acero inoxidable.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

### DOTACION

Regulador de presión del gas.

Kit de espreas para conversión de gas.

(1) parrilla de alambrón cromado, ajustable en altura.

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

### Opciones y Accesorios

Respaldo alto en acero inoxidable, 22" de altura, con repisa para montaje de Salamandra (con costo adicional).

Kit de (4) ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno, con costo adicional.

## CAPACIDAD DE PRODUCCION UNICA EN LA INDUSTRIA



AER 4 24 EM



AER 6 36 EM

MODELO	HORNO (BTU)	PARRILLA (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m³
<b>ESTUFAS A GAS CON HORNO ESTATICO A GAS</b>								
AER 4 24 EM	30.000	120.000	150.000	610	864	936	162	0.7
AER 6 36 EM	30.000	180.000	210.000	914	864	936	197	1.0

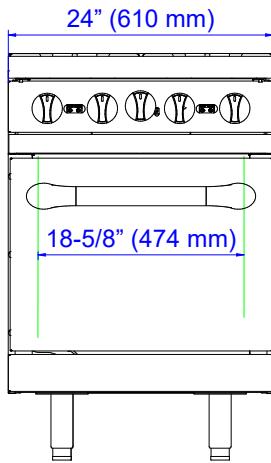
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. NOVIEMBRE, 2025

## Estufas con Horno

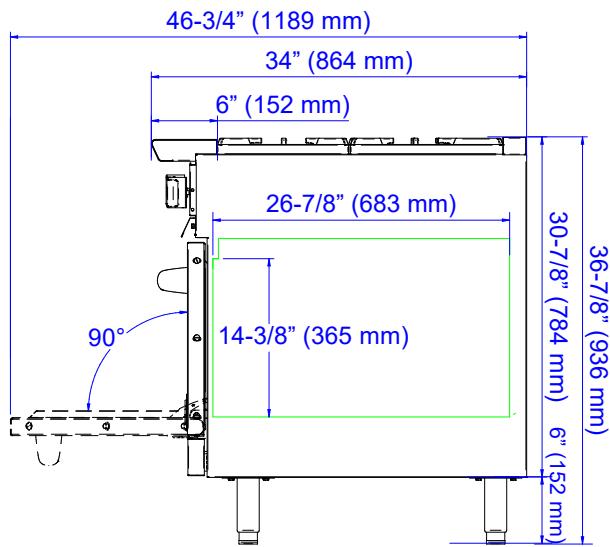
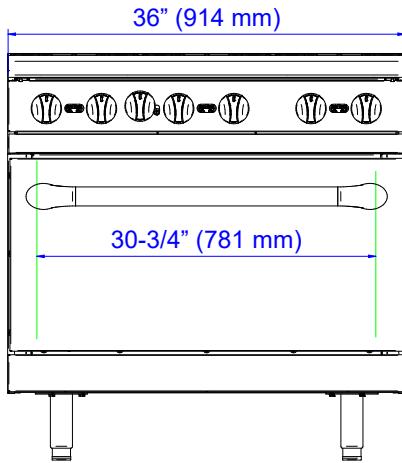
ESTUFAS A GAS CON HORNO ESTATICO A GAS



AER 4 24 EM



AER 6 36 EM



MODELO	AER 4 24 EM	AER 6 36 EM
<b>CONEXION DEL GAS</b>		
Tipo de gas	NG / LPG	
Presión del gas	5" W.C. / 10" W.C.	
Línea del gas	Ø 3/4" (mínimo)	
<b>DIMENSIONES INTERIORES (mm)</b>		
Frente	474	775
Fondo	683	
Altura	365	
Parrilla (mm)	345 x 560	760 x 620
<b>DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)</b>		
Frente	700	990
Fondo	920	
Altura	1050	



## REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (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.
- INSTALACION:** verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente.
- 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