

Hornos Pizzeros a Gas

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PARRILLAS



CONSTRUCCION

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

Anteriores de mesa en acero inoxidable con profundidad de 5-3/4".

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

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

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

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

HORNO

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

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

Encendido de piloto por tren de llama.

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Paredes y techo en acero inoxidable.

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

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

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

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

OPCION STACK

Hornos apilables con capacidad de estiba para 2 unidades, lo cual permite optimizar el espacio e incrementar la capacidad de producción. No requiere kit de montaje.

DOTACION

(1) parrilla de alambón cromado, ajustable en altura.
Kit de (4) patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de conversión de gas.



AEO-36

MODELO	PARRILLAS	BTU TOTAL	DIMENSIONES HORNO (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Frente	Fondo	Altura	Frente	Fondo	Altura	Kg	m ³
HORNOS PIZZEROS A GAS CON PARRILLAS										
AEO-36	1	30.000	788	569	394	914	713	723	161	0.4

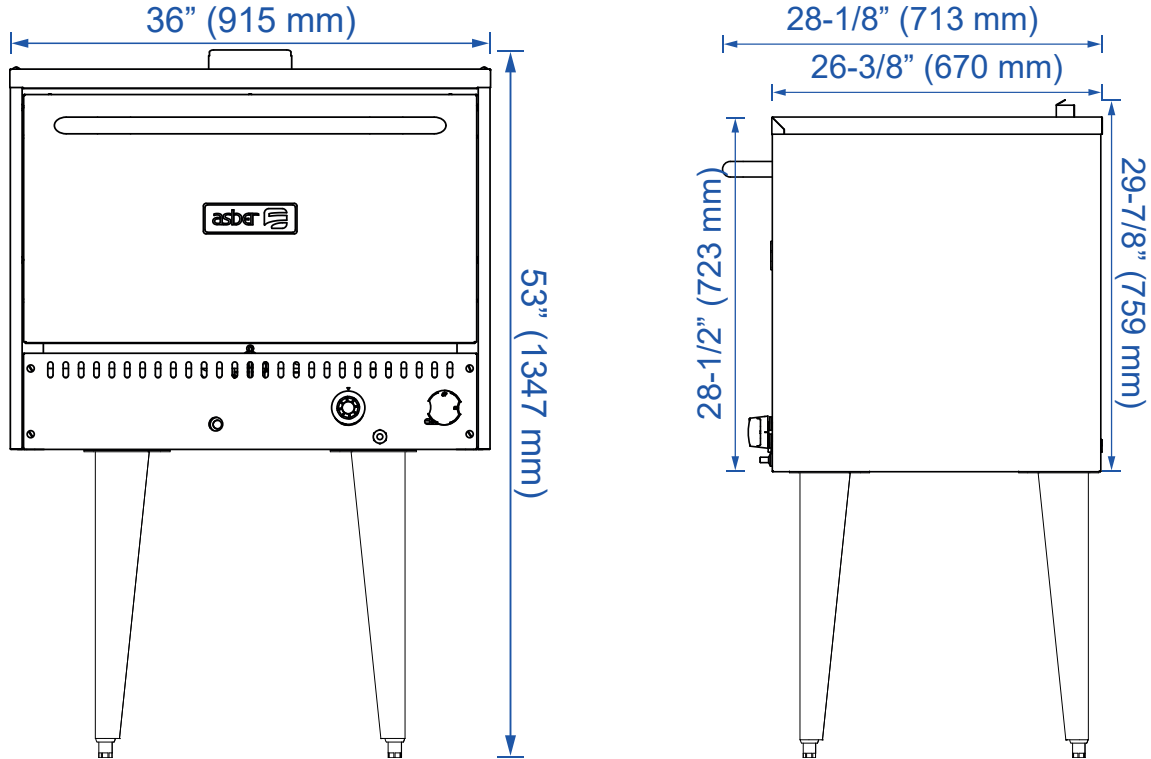
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA Y EL CARIBE.

Hornos Pizzeros a Gas

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PARRILLAS



AEO-36



MODELO	AEO-36
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
BTU Total	30.000
DIMENSIONES INTERIORES (mm)	
Frente	788
Fondo	569
Altura	394
Piedras cerámicas (Frente x Fondo)	650 X560
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)	
Frente	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.