

Estufas con Plancha y Horno

ESTUFAS A GAS CON HORNO A GAS



CONSTRUCCION

Construcción en acero inoxidable, excepto respaldo.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

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

HORNO

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.

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

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Piso y contrapuerta porcelanizados.

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

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

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

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

PLANCHAS

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora; y potente quemador "Flauta" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora (modelo AER-G24-24-H).

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 20.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una distribución de calor óptima y homogénea (modelo AER-G36-36-H).

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral en su parte superior.

Cercha perimetral en acero inoxidable, calibre 14.

Canales recoge-grasa en acero inoxidable austenítico (no magnético).

DOTACION

(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

Backsplash (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).



AER-G24-24-H



AER-G36-36-H

MODELO	HORNO (BTU)	PLANCHAS (BTU)	BTU TOTAL	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				Frente	Fondo	Altura	kg	m ³
ESTUFAS A GAS CON HORNO A GAS								
AER-G24-24-H	30.000	40.000	70.000	610	823	943	152	0.7
AER-G36-36-H	30.000	60.000	90.000	914	823	943	184	0.9

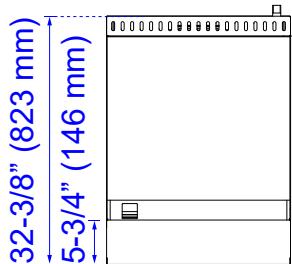
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Estufas con Plancha y Horno

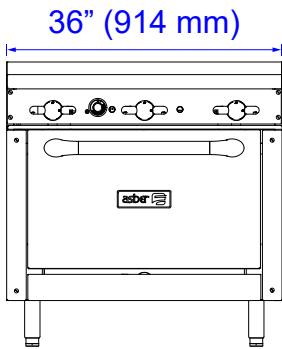
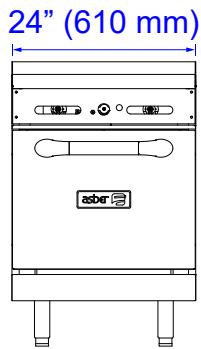
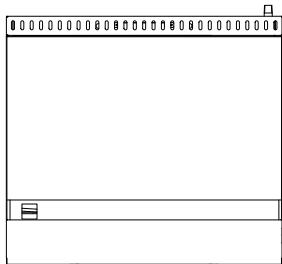
ESTUFAS A GAS CON HORNO A GAS



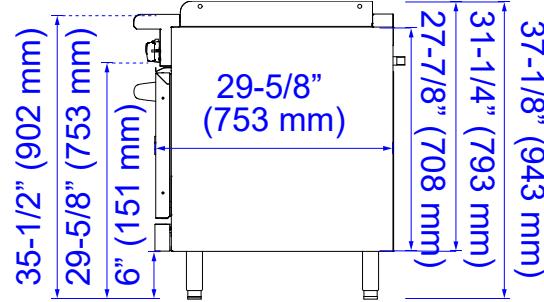
AER-G24-24-H



AER-G36-36-H



LATERAL COMUN



MODELO	AER-G24-24-H	AER-G36-36-H
CONEXION DEL GAS		
Tipo de gas	NG / LPG	
Presión del gas	5" W.C. / 10" W.C.	
Línea del gas	Ø 3/4" (mínimo)	
DIMENSIONES INTERIORES (mm)		
Frente	483	673
Fondo	569	
Altura	360	
Parrilla (mm)	345 x 560	650 x 560
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)		
Frente	686	991
Fondo		914
Altura		1041



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.