

## Hornos de Convección

HORNO DE CONVECCION A GAS

HORNO DE CONVECCION A GAS DOBLE

### CONSTRUCCION

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

Construcción interior en porcelanizado para facilitar su limpieza.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

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

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

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

### PUERTAS

Puertas abatibles de uso rudo con dispositivo de cierre simultáneo y sincronizado (mecanismo de cadena cruzado), con 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 "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 32.500 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.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

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

Chimeneas interiores en acero inoxidable.

Foco indicador de quemadores encendidos.

Iluminación interior con luz halógena.

Sistema de enfriamiento.

### HORNO AECO-1

Una cámara de cocción.

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

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

### HORNO AECO-2

Dos cámaras de cocción independientes.

Chimenea exterior doble en acero inoxidable.

(10) parrillas de alambón cromado, ajustables en altura.

Equipos montados sobre (4) ruedas de 5" de diámetro, de las cuales las frontales llevan freno.



AECO-1



AECO-2

MODELO	BTU TOTAL	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMPS.	PARRILLAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			HP			Fronte	Fondo	Altura	kg	m³
HORNO DE CONVECCION A GAS										
AECO-1	65.000	115V. - 50/60 Hz.	1/2	5.6	5	970	1025	1508	250	1.4
HORNO DE CONVECCION A GAS DOBLE										
AECO-2	130.000	115V. - 50/60 Hz.	2 x 1/2	5.6 + 5.6	10	970	1025	1901	500	2.6

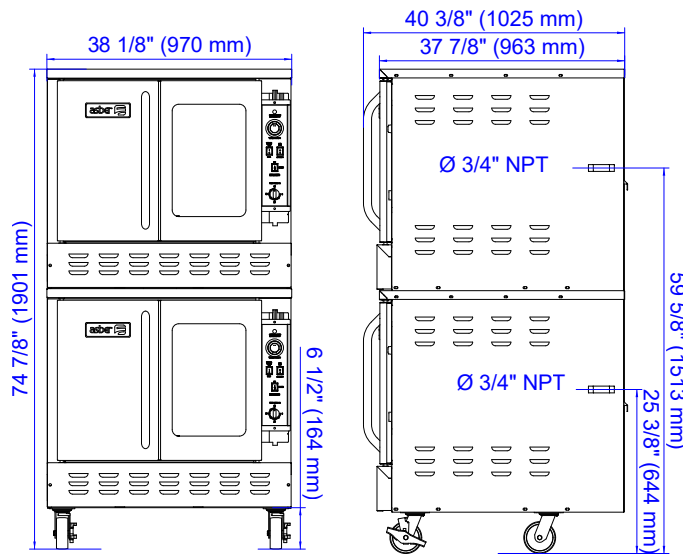
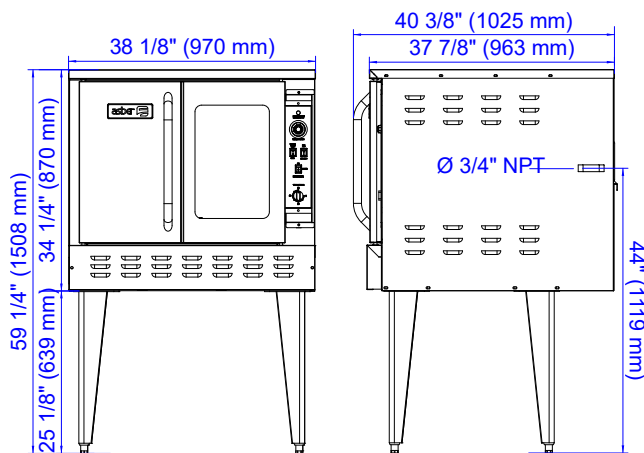
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

## Hornos de Convección

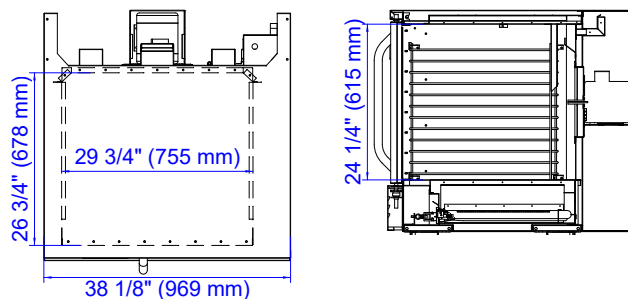
HORNO DE CONVECCION A GAS  
HORNO DE CONVECCION A GAS DOBLE

AECO-1

AECO-2



### INTERIOR COMUN



MODELO		AECO-1	AECO-2
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. - 50/60 Hz.		
Potencia (HP)	1/2	2 x 1/2	
Amperaje	5.6	5.6 + 5.6	
Enchufe Eléctrico	NEMA 5-15P	NEMA 5-15P (2)	
Longitud del cable (m)	2.4	2.4 + 2.4	
DIMENSIONES INTERIORES (mm)			
Frente	755	755 + 755	
Fondo	678	678 + 678	
Altura	615	615 + 615	
Parrilla (mm)	700 x 450		
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)			
Frente	1030	1030 + 1030	
Fondo	1140	1140 + 1140	
Altura	1171	1030 + 1030	

## 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.