



Hornos Pizzeros a Gas

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS

CONSTRUCCION

Construcción en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable.

Paneles porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

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

Mecanismo de contrapeso para cierre de puerta hermético.

Guías en acero inoxidable con capacidad para 3 posibles niveles de altura.

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

Encendido a través de tubo de conducción de flama.

DOTACION

(2) piedras cerámicas.

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.

OPCIONES Y ACCESORIOS

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 (con costo adicional).



AEPO-24-S



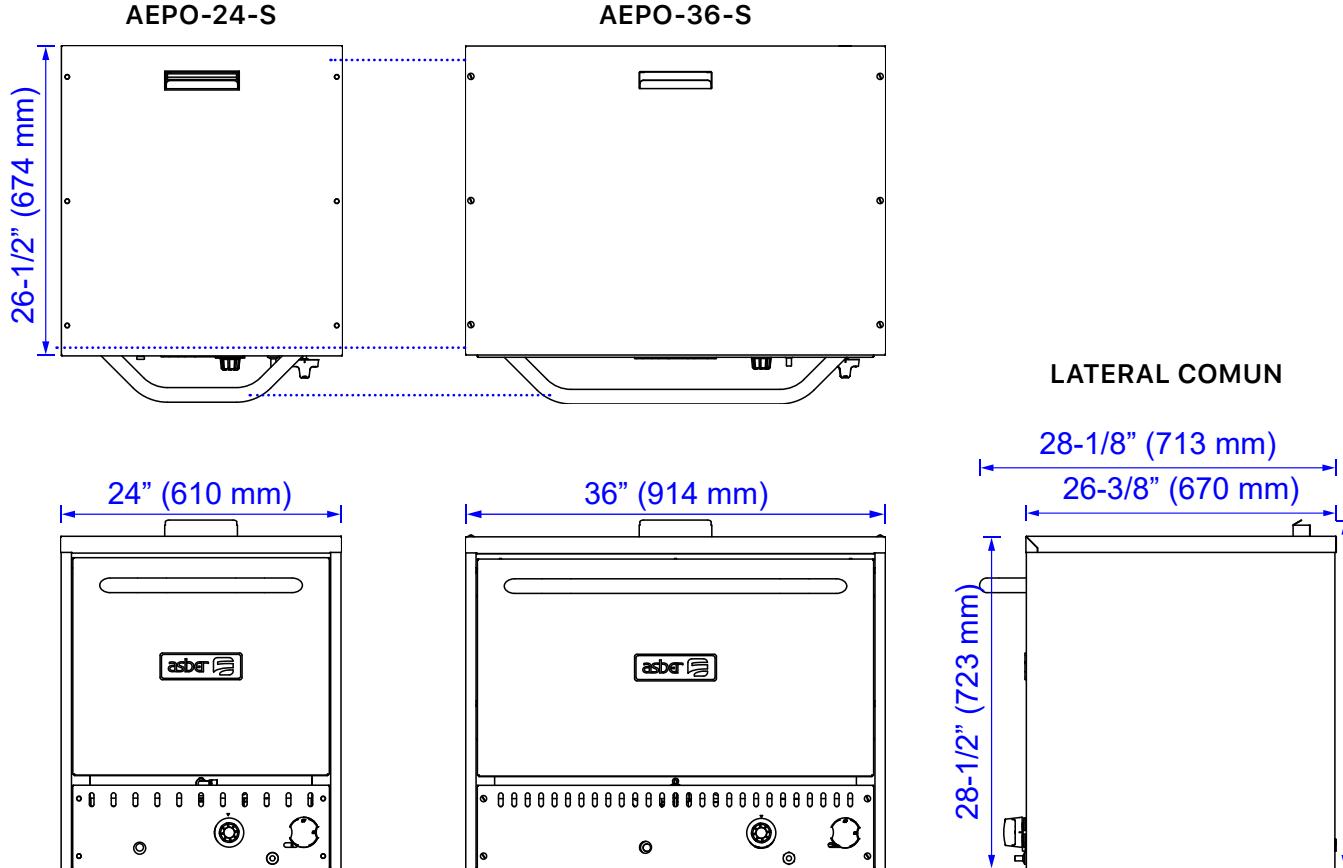
AEPO-36-S

MODELO	BTU TOTAL	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			PIEDRAS CERAMICAS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
		Frente	Fondo	Altura		Frente	Fondo	Altura	kg	m³
HORNOS PIZZEROS A GAS CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS										
AEPO-24-S	30.000	483	569	394	2	610	713	723	129	0.5
AEPO-36-S	30.000	788	569	394	2	914	713	723	161	0.7

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

Hornos Pizzeros a Gas

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS



MODELO	AEPO-24-S	AEPO-36-S
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	788
Fondo	569	
Altura	394	
Piedra Cerámica (mm)	345 x 560	650 x 560
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)		
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.
- EXENCION 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.