

AEPO Hornos Pizzeros

HORNO DE CONVECCION A GAS PARA PIZZA

CARACTERISTICAS ESTANDAR

asber 

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

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Laterales y techo en acero inoxidable.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 650 °F, certificado ANSI/CSA.

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

Encendido de piloto por chispa.

Modelos 24 y 36: incluyen dos parrillas ajustables en tres posiciones (espacio de 70 mm. entre ellas).

Modelos 24-S y 36-S: incluyen dos piedras cerámicas refractarias ajustables en tres posiciones (espacio de 70 mm. entre ellas).

Horno Pizzero a Gas con Parrillas



AEPO-36

Horno Pizzero a Gas con Piedra Refractaria



AEPO-36-S

Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.

Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.
- Kit de conversión de gas.
- Parrillas o piedras refractarias extra.



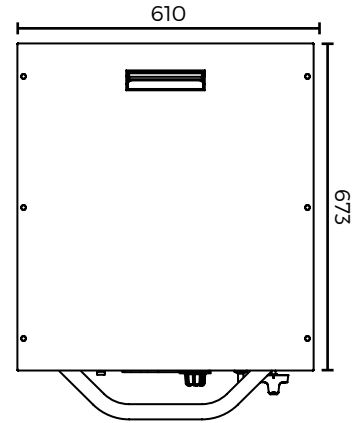
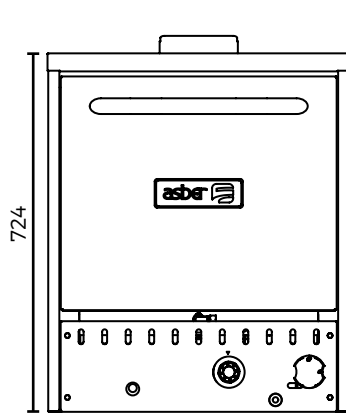
Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	Dimensiones Interiores (mm)			Dimensiones (mm)			Embalaje	
			Frente	Profundidad	Altura	Frente	Profundidad	Altura	(m³)	(Kg)
AEPO-24	1	30.000	483	569	394	610	780	760	0.58	128
AEPO-24-S	1	30.000	483	569	394	610	780	760	0.58	128
AEPO-36	1	30.000	673	569	394	915	780	760	0.83	159
AEPO-36-S	1	30.000	788	569	394	915	780	760	0.83	159

NOTA: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

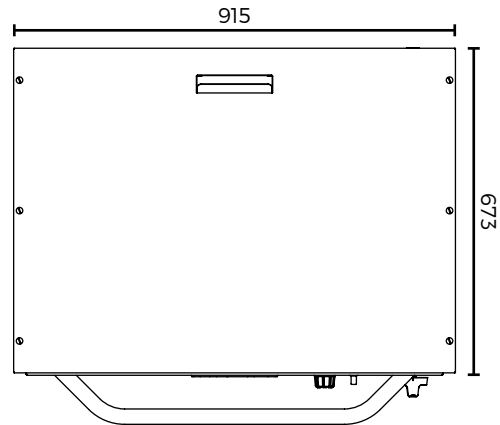
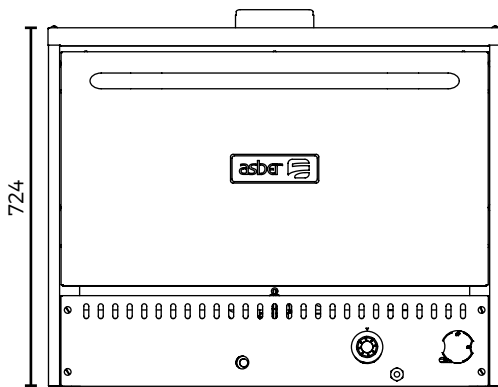
AEPO Hornos Pizzeros

HORNO DE CONVECCION A GAS PARA PIZZA

VISTAS CAD



AEPO-24 / AEPO-24-S



AEPO-36 / AEPO-36-S

VISTA LATERAL

