

Hornos Pizzeros Eléctricos

HORNO PIZZERO ELECTRICO

HORNO PIZZERO ELECTRICO DOBLE



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

Construcción interior en acero inoxidable

Contrapuestas en acero inoxidable.

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

Modelo Stack: consta de dos cámaras para hornear de manera simultánea o independiente.

Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Termostato electromecánico de 250 °F a 700 °F.

Modelo AEPO-26-E STACK: control de temperatura independiente para cada cavidad.

Temporizador mecánico de 15 minutos.

Foco indicador de resistencias encendidas.

Dotación AEPO-26-E: dos piedras cerámicas refractarias de 18.5" x 20.5", removibles (espacio de 80 mms. entre ellas).

Dotación AEPO-26-E Stack: cada cavidad incluye dos piedras cerámicas refractarias de 18.5" x 20.5" (4 en total), removibles (espacio de 80 mms. entre ellas).

Patas ajustables en altura de 4".

Modelo AEPO-26-E: cable de 1.2 mts. con clavija tipo Nema 5-20P (incluido).

Modelo AEPO-26-E Stack: cable de 1.2 mts. con clavija tipo Nema 6-50P (incluido).

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

Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.



AEPO-26-E



AEPO-26-E STACK

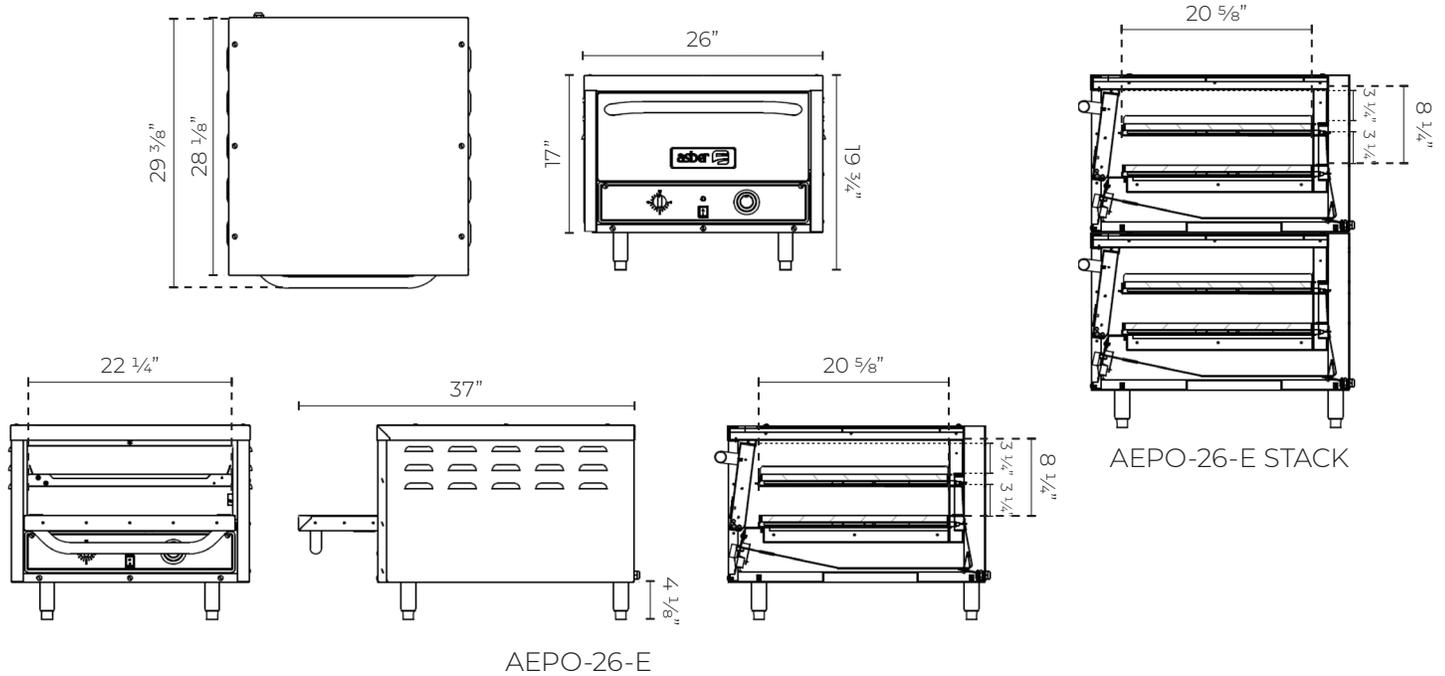


MODELO	RESISTENCIAS	AMPS.	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE - FRECUENCIA	DIMENSIONES CAVIDAD (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Fronte	Profundidad	Altura	Fronte	Profundidad	Altura
AEPO-26-E	2	7.5	3,6	230V. - I+N - 50/60Hz.	559	508	203	670	785	533
AEPO-26-E STACK	4	15.5	7,2	230V. - I+N - 50/60Hz.	559	508	203	670	785	829

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4". | 2. Las dimensiones de profundidad incluyen tirador de 75 mm. | 3. Cambios sin previo aviso. | 3. Dimensiones variables en +/- 1 cm.

Hornos Pizzeros Eléctricos

HORNO PIZZERO ELECTRICO
HORNO PIZZERO ELECTRICO DOBLE



ELECTRICIDAD	AEPO-26-E	AEPO-26-E STACK
Potencia (Kw)	3,6	7,2
Amperaje	7.5	15.5
Voltaje - Frecuencia	230V. - I+N - 50/60Hz.	
Peso de Envío (kg)	205	
DIMENSIONES (mm)		
Frente (exterior)	670	
Profundidad (exterior)	785	
Altura (exterior)	93	186
DIMENSIONES HORNOS (mm)		
Frente (interior)	559	
Profundidad (interior)	508	
Altura (interior)	203	

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 4". | 2. Las dimensiones de profundidad incluyen tirador de 75 mm. | 3. Cambios sin previo aviso. | 3. Dimensiones variables en +/- 1 cm.

Características Estándar

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable.
Contrapuestas en acero inoxidable.
Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.
Modelo Stack: consta de dos cámaras para hornear de manera simultánea o independiente.
Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Termostato electromecánico de 250 °F a 700 °F.
Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.
Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

Opciones y Accesorios

Kit de conversión de gas.
Kit de patas de 25" en acero inoxidable.
Kit de patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.*
Kit de montaje "Stack": base independiente + (4) patas + chimenea.*

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

1. VENTILACION: **se requiere** un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en www.NFPA.org
2. ESPACIO: 3" de espacio en la parte trasera y laterales, para zonas combustibles. 0" espacio para zonas no combustibles. El equipo debe ser instalado con patas con al menos 4" de altura.