

Hornos Pizzeros a Gas

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PARRILLAS

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto 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.
 Válvula pilotática de seguridad para el piloto y para el quemador.
 Ignición manual.

Modelos 24 y 36: incluyen dos parrillas ajustables en tres posiciones (espacio de 70 mms. entre ellas).
 Modelos 24-S y 36-S: incluyen dos piedras cerámicas refractarias ajustables en tres posiciones (espacio de 70 mms. entre ellas).
 Opción "Stack": kit de montaje para apilar dos hornos, lo cual permite incrementar la capacidad de producción y optimizar el espacio (el kit tiene costo adicional).
 Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.
 Presión de trabajo (G.N.): 5" W.C.
 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-24-S (PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS)



AEPO-36 (PARRILLAS)



AEPO-36
NUEVO! KIT DE MONTAJE STACK



OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.
- Kit de patas de 25" en lámina de 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.*

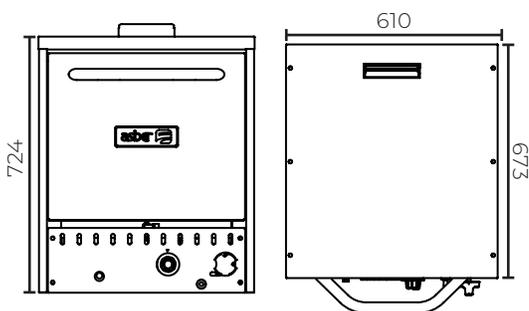
MODELO	N° QUEMADORES TIPO U (BTU / HORA)	DIMENSIONES DE LA CAVIDAD (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
		Frente	Profundidad	Altura	Frente	Profundidad	Altura
HORNO PIZZERO CON PARRILLAS							
AEPO-24	1 (30.000)	483	569	394	610	780	760
AEPO-36	1 (30.000)	673	569	394	915	780	760
HORNO PIZZERO CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS							
AEPO-24-S	1 (30.000)	486	569	394	610	780	760
AEPO-36-S	1 (30.000)	788	569	394	915	780	760

*Con costo extra. | 1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

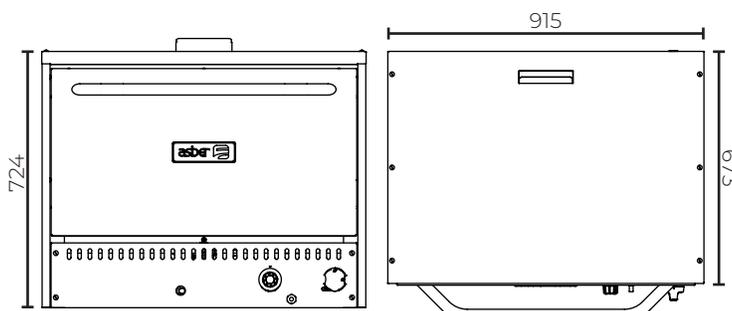
Hornos Pizzeros a Gas

HORNOS PIZZEROS A GAS CON PARRILLAS

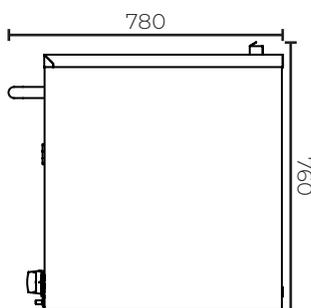
HORNOS PIZZEROS A GAS CON PIEDRAS CERAMICAS REFRACTARIAS



AEPO-24 (S)



AEPO-36 (S)



LATERAL COMUN

GAS Y ELECTRICIDAD	AEPO-24-S		AEPO-36-S	
	LPG	Nat. Gas	LPG	Nat. Gas
Tipo de Gas	LPG	Nat. Gas	LPG	Nat. Gas
Conexión de Gas	3/4" o más			
Regulador	Incluido			
Presión del gas	5.0" W.C.			
BTU (Quemadores)	25.000	30.000	25.000	30.000
BTU Total	25.000	30.000	25.000	30.000
Peso de Envío (kg)	129		161	
DIMENSIONES (mm)				
Frente (exterior)	610		915	
Profundidad (exterior)	780			
Altura (exterior)	760			
DIMENSIONES HORNOS (mm)				
Frente (interior)	483		673	
Profundidad (interior)	569			
Altura (interior)	394			

*Con costo extra. | 1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Características Estándar

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

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

Ignición manual.

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. PRESION DEL GAS:** 5.0" W.C. (NG) para Gas Natural 10.0" W.C. (LPG) para Gas Propano. Regulador de presión incluido, para ser instalado al momento de la conexión.
- 2. CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4" o más, incluso para conectores flexibles.
- 3. VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en www.NFPA.org
- 4. ESPACIO:** 3" de espacio en la parte trasera y laterales, para zonas combustibles. 0" espacio para zonas no combustibles.