

Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON UN HORNO A GAS



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

Paneles frontales porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.

Presión de trabajo (N.G.): 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.

PLANCHA DE 12", 24", 36"

Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 24.000 BTU/Hora cada uno, colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas.

Encendido de piloto por tren de llama.

Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a cercha perimetral.

Cercha perimetral en acero inoxidable.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

Canal recoge-grasa en acero inoxidable.

PARRILLA DE 24", 36"

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora cada uno, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.

Pilotos independientes para cada quemador.

Válvulas reforzadas.

Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas

especiales para protección de los pilotos.

Bandeja/Charola recoge-grasa en acero inoxidable, extraíble para facilitar su limpieza.

HORNO DE 24", 36"

Piso y contrapuerta porcelanizados.

Laterales y techo en acero inoxidable.

Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.

Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 550 °F.

Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para los quemadores.

Encendido de piloto por tren de llama.

Dotación: (1) parrilla de alambón cromada).

Aceptan bandejas panaderas de 650 x 450 mms. (26" x 18").



AEMR-G12-B4-36



AEMR-G24-B6-60-H



AEMR-G36-B4-60-H

OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.

Repisa con kit de montaje.*

Backsplash.*

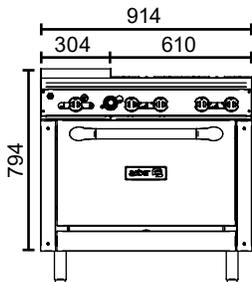


MODELO	BTU PARRILLA (N° QUEMADORES)	BTU PLANCHA (N° QUEMADORES)	BTU HORNO (N° QUEMADORES)	BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Fronte	Profundidad	Altura
AEMR-G12-B4-36	120.000 (4)	24.000 (1)	30.000 (1)	174.000	914	823	946
AEMR-G24-B4-48-H	120.000 (4)	48.000 (2)	30.000 (1)	198.000	1220	823	946
AEMR-G24-B6-60-H	180.000 (6)	48.000 (2)	30.000 (1)	258.000	1524	823	946
AEMR-G36-B4-60-H	120.000 (4)	72.000 (3)	30.000 (1)	222.000	1524	823	946

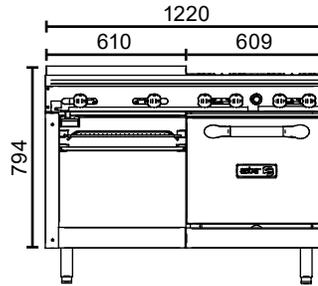
*Costo extra. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Estufas Combinadas

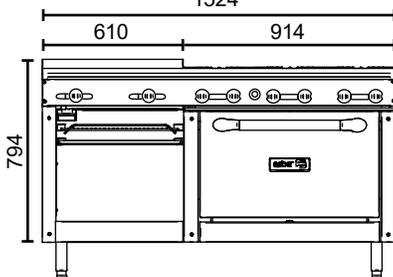
ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON UN HORNO A GAS



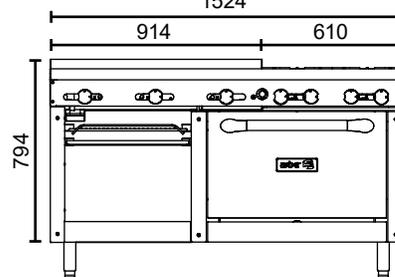
AEMR-G12-B4-36



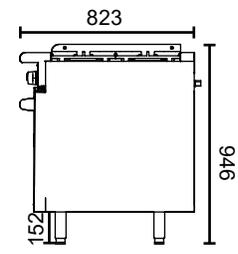
AEMR-G24-B4-48-H



AEMR-G24-B6-60-H



AEMR-G36-B4-60-H



LATERAL COMUN

GAS Y ELECTRICIDAD	G12-B4	G24-B4	G24-B6	G36-B4
Tipo de Gas	LPG o Gas Natural (NG)			
Conexión de Gas	3/4" o más			
Regulador	Incluido			
Presión del gas	10.0" W.C. (LPG) o 5.0" W.C. (NG)			
BTU (Quemadores)	120.000	120.000	180.000	120.000
BTU (Plancha)	24.000	48.000	48.000	72.000
BTU (Horno)	30.000			
BTU Total	174.000	198.000	258.000	222.000
Peso de Envío (kg)	194	230	235	235
DIMENSIONES (mm)				
Frente (exterior)	914	1220	1524	1524
Profundidad (exterior)	823			
Altura (exterior)	946			
DIMENSIONES HORNO (mm)				
# de Hornos	1			
Frente (interior)	489			
Profundidad (interior)	680			
Altura (interior)	359			

1. Las dimensiones de altura incluyen patas regulables en 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- 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.
- 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 www.NFPA.org
- ESPACIO:** 6" de espacio en la parte trasera y laterales, para zonas combustibles. 0" espacio en la parte trasera y laterales no combustibles. Se requiere un espacio de 4" para todos los modelos instalados con a patas de al menos 6".