

Estufa con Horno
AER-G24-24 H

Restaurant Line

Estufa con Horno
AER-G24-24 H



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico, salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular. Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores de alta capacidad, tipo "U", colocados cada 12" para una óptima distribución del calor.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Placa en cold-rolled de 3/4" de espesor, soldada a sercha perimetral.
- Sercha perimetral en acero inoxidable calibre 14.
- Bandeja/Charola recogegrasa inferior extraíble.
- Canal recogegrasa de 4".
- Horno con interior en acero inoxidable: piso, laterales, fondo, marco y contrapuerta.
- Potente quemador de alta capacidad en horno, tipo "U", controlado por termostato de seguridad de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI.
- Encendido por chispa del piloto del quemador del horno.
- Patas de tubo de acero de 6", provistas con niveladores regulables.
- Parrilla de alambón cromada.

- Funcionamiento totalmente a gas.
- Presión requerida 10 W.C., con regulador de baja presión.
- Se recomienda tubo de alimentación de 3/4" para unidades de consumo menor a los 250.000 B.T.U./Hr. Si el consumo es mayor, instale tubo de 1".



CAPACIDAD TERMICA – THERMAL CAPACITY				GAS	
N° de Quemadores	BTU p/cada Quemador Tipo U	BTU Quemador Horno	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
5 (2 en Plancha + 1 en Horno)	24.000	24.000	72.000	L.P.	10

- Opcionales
- Válvula pilostatica de seguridad para el piloto del quemador del horno, certificada CSA y ANSI.
 - Respaldo alto con repisa.
 - Ruedas de 4".
 - Gas Natural.