

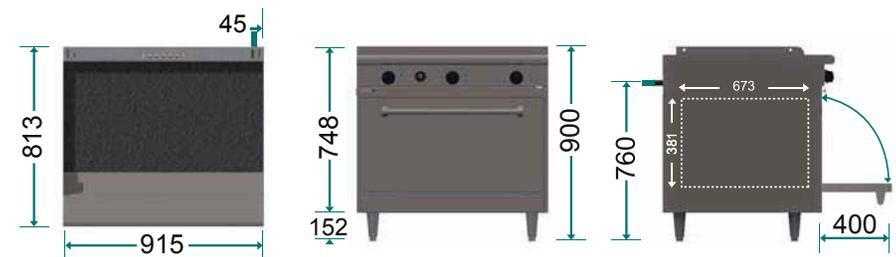
**Estufa con Horno  
AER-G36-36 H**

Restaurant Line

**Estufa con Horno  
AER-G36-36 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.
- Potentes quemadores de alta capacidad en horno, tipo "Flauta", controlados por termostato de seguridad de 100 a 300 °C, certificado CSA y ANSI.
- Encendido por chispa del piloto de los quemadores 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 p/cada Quemador Horno	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
4 (2 en Plancha + 2 en Horno)	24.000	16.000	80.000	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.