

Estufa con Horno  
**AER-6-36**

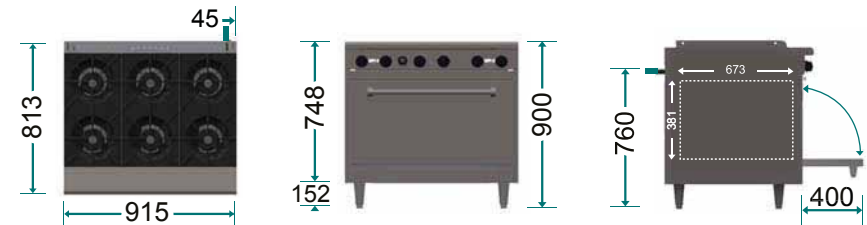
Restaurant Line

Estufa con Horno  
**AER-6-36**

Distribuidor Master Autorizado



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico, salvo respaldo.
- Construcción interior en acero inoxidable.
- Diseño estético y modular. Cantos sanitarios, completamente ergonómicos.
- Potentes quemadores abiertos de alta capacidad, fabricados en hierro fundido, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
- Pilotos independientes para cada quemador.
- Válvulas reforzadas, certificadas CSA y ANSI.
- Manifold en una sola pieza, abocardado por temperatura.
- Parrillas superiores reforzadas, desmontables, fabricadas en hierro fundido.
- Bandeja/Charola recogegrasa inferior extraíble.
- 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.
- Válvula pilostática de seguridad para el piloto de los quemadores del horno, certificada 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 Abierto	BTU p/cada Quemador Horno	BTU Total	Tipo de Gas	Presión de Trabajo W.C.
8 (6 abiertos + 2 en Horno)	30.000	16.000	212.000	L.P.	10

- Opcionales
- Respaldo alto con repisa.
  - Ruedas de 4".
  - Gas Natural.