

Estufas Combinadas

ESTUFAS COMBINADAS A GAS CON DOS HORNOS 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 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").

GRATINADOR 24"

Ubicado debajo de la plancha.
Parrilla de alambón cromada.



AEMR-2-G24-B6-60-H



AEMR-2-RG24-B6-60-H



AEMR-2-G36-B4-60-H

OPCIONES & ACCESORIOS:

Kit de conversión de gas.
Repisa con kit de montaje.*
Backsplash.*

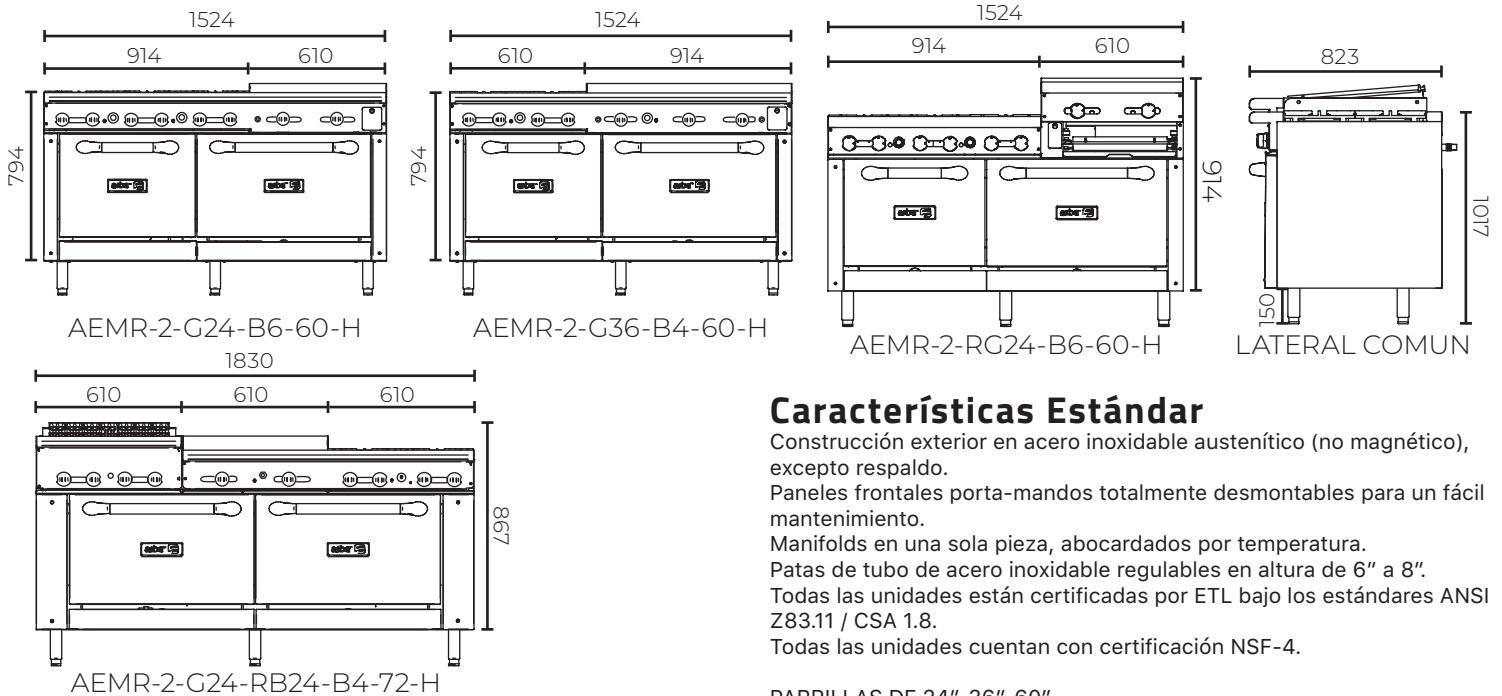


MODELO	BTU PARRILLA (N° QUEMADORES)	BTU PLANCHA (N° QUEMADORES)	BTU HORNO (N° QUEMADORES)	BTU TOTAL POR HORA	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
					Fronte	Profundidad	Altura
AEMR-2-G24-B6-60-H	180.000 (6)	48.000 (2)	60.000 (2)	288.000	1524	823	946
AEMR-2-G36-B4-60-H	120.000 (4)	72.000 (3)	60.000 (2)	252.000	1524	823	946
AEMR-2-RG24-B6-60-H	180.000 (6)	48.000 (2)	60.000 (2)	288.000	1524	823	1064

*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 DOS HORNOS A GAS



Características Estándar

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".
 Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.
 Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

PARRILLAS DE 24", 36", 60"

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.

PLANCHA DE 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.

HORNOS 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 de 200 °F a 550 °F.
 Válvula pilotática de seguridad para el piloto y para el quemador.
 Encendido de piloto por tren de llama.

Opciones y Accesorios

Kit de conversión de gas.
 Repisa con kit de montaje.*
 Backsplash.*

GAS Y ELECTRICIDAD	G24-B6	G36-B4	RG24-B6
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 (Parrillas)	180.000	120.000	180.000
BTU (Plancha)	48.000	72.000	48.000
BTU (Horno)	60.000		
BTU Total	288.000	252.000	288.000
Peso de Envío (kg)	321	318	353
DIMENSIONES (mm)			
Frente (exterior)	1524	1524	1524
Profundidad (exterior)	823		
Altura (exterior)	946		1064
DIMENSIONES HORNOS (mm)			
# de Hornos	2		
1. Interior (F x P x A)	489 x 680 x 359		
2. Interior (F x P x A)	581 x 680 x 359		

*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.

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".