



CARACTERISTICAS ESTANDAR



- Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Piso y contrapuerta porcelanizados.
- Laterales y techo en acero inoxidable.
- Bisagras de puerta reforzadas y extraíbles.
- Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
- Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
- Potente quemador "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato electromecánico de 200 °F a 650 °F, certificado ANSI/CSA.
- Válvula pilostática de seguridad para el piloto y para el quemador, certificada ANSI/CSA.
- Encendido de piloto por chispa.
- Modelos 24 y 36: incluyen dos parrillas ajustables en tres posiciones (espacio de 70 mm. entre ellas).
- Modelos 24-S y 36-S: incluyen dos piedras cerámicas refractarias ajustables en tres posiciones (espacio de 70 mm. entre ellas).
- Presión de trabajo requerida para L.P.: 10" W.C.
- Presión de trabajo requerida para G.N.: 5" W.C.

Horno Pizzero a Gas con Parrillas



AEPO-36

Horno Pizzero a Gas con Piedra Refractaria



AEPO-36-S

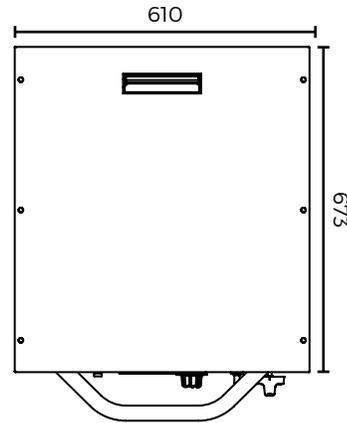
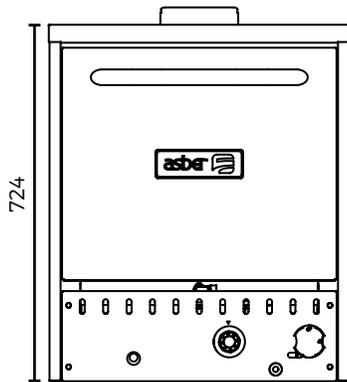
OPCIONES & ACCESORIOS:

- Kit de conversión de gas.
- Patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.
- Patas de 25" en lámina en acero inoxidable.

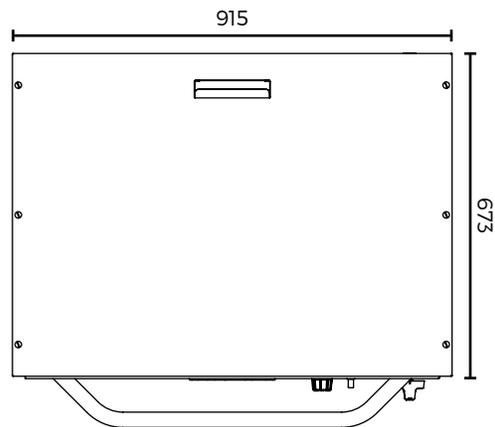
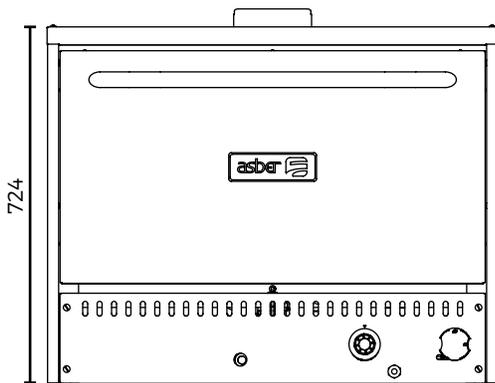


MODELO	N° Quemadores	BTU/ Quemador	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
			Frente	Profundidad	Altura	Frente	Profundidad	Altura
AEPO-24	1	30.000	483	569	394	610	780	760
AEPO-24-S	1	30.000	486	569	394	610	780	760
AEPO-36	1	30.000	673	569	394	915	780	760
AEPO-36-S	1	30.000	788	569	394	915	780	760

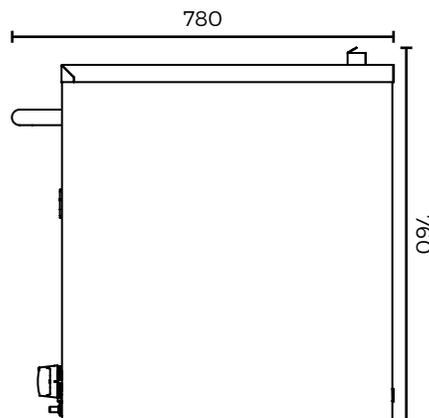
Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



AEPO-24 (S)



AEPO-36 (S)



VISTA LATERAL