

CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), salvo respaldo.
- Aislamiento para superficies exteriores sin calentamiento.
- Interior de puerta y piso porcelanizados para fácil limpieza y mantenimiento.
- Cada horno se entrega con dos piedras cerámicas ajustable en tres posiciones con 2 3/4" de espacio entre ellas.
- Termóstato de 650°F, con apagado automático y encendido de piloto por chispa.
- Se puede cocinar directamente sobre las piedras cerámicas o charolas.
- Diseño estético y modular.
- Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.



AEPO-36

OPCIONES & ACCESORIOS

- Kit de conversión a Gas Natural o L.P.
- Especificar gas y altitud cuando se superen los 610m (2,000ft.)
- Repisas extra.
- Patas de acero inox. De 25".

CERTIFICACIONES



MODELOS

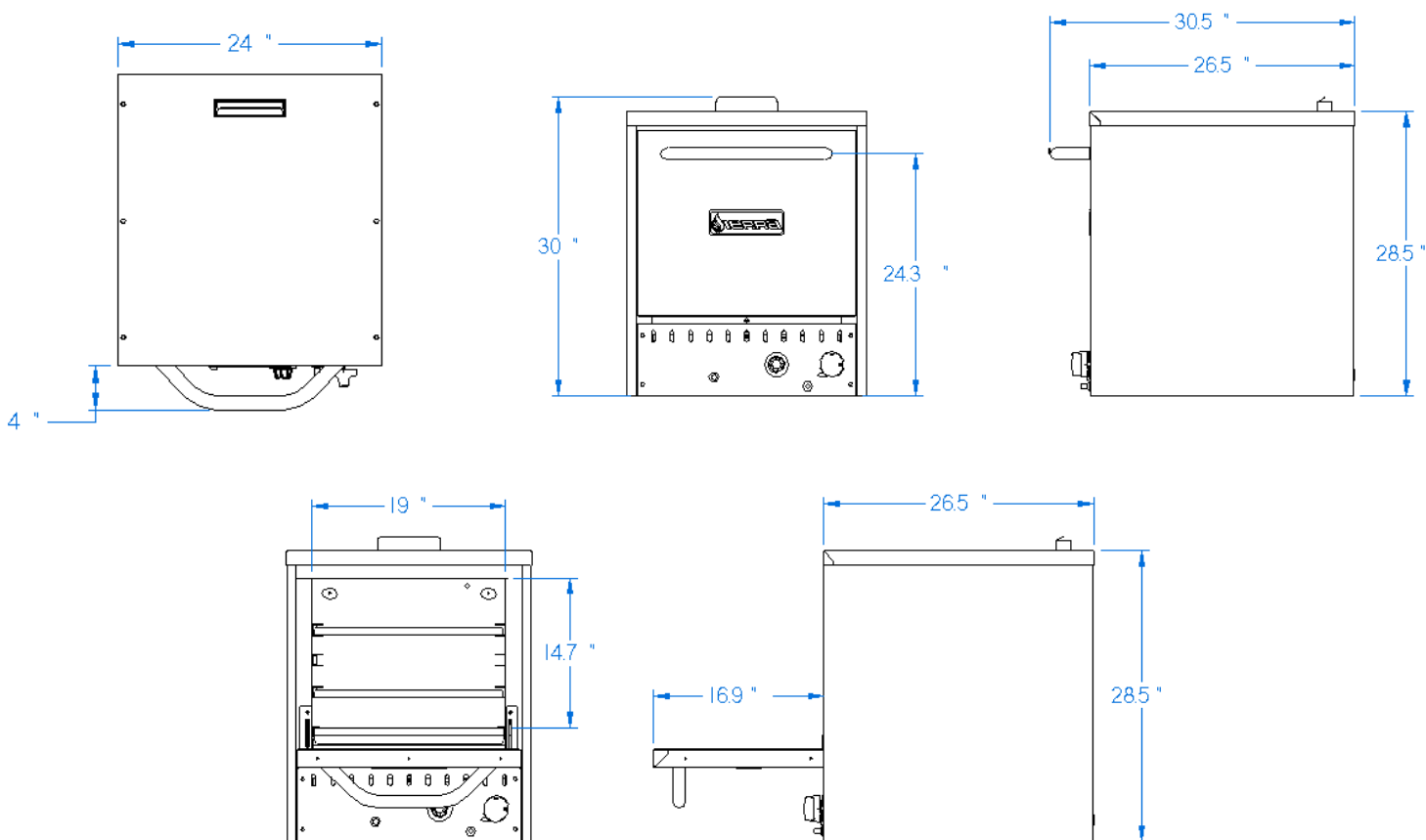
Modelo	N° Quemadores	BTU/ Quemador	Total BTU	Embalaje		Dimensiones (mm)		
				LBS	Pies Cu.	Frente	Fondo	Altura
AEPO-24-S								
AEPO-36-S								

REQUERIMIENTOS DE INSTALACIÓN

- PRESIÓN DE GAS:** 1.24 kPa para gas natural y 2.5 kPa para gas propano. Un regulador de presión adecuado para estas características está incluido para ser instalado al momento de la conexión.
- CONEXIÓN DE GAS:** La línea de gas debe ser de 3/4" o mayor. Aplica igual para conectores flexibles.
- VENTILACIÓN:** Un adecuado sistema de ventilación es requerido para equipos de cocina comercial. Revisar la normativa local para ver las especificaciones o en ausencia de esta revisar, www.NEPA.org
- HOLGURAS:** 7.5 cm en los costados y la parte de atrás para combustibles y 0cm para construcciones no combustibles. En la parte inferior un espacio de 10cm para todos los modelos, debe ser instalado con patas de mínimo 60cm.

NOTA: Debido al desarrollo continuo para asegurar el mejor rendimiento posible, estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

DETALLE DE VISTAS



AEPO-24