Estufa con Horno Convector

ESTUFA A GAS CON HORNO CONVECTOR A GAS

2 AÑOS GARANTIA

EMERALD LINE

Único horno en la industria capaz de recibir una "charola panadera americana" junto a un inserto GN-1/1 a lo ancho de la cavidad.

Cinco niveles para una máxima productividad.

Parrillas con diseño exclusivo, único en su clase, con estructura robusta interior tipo "U" en acero inoxidable, aislada en laterales y en piso para mejorar la eficiencia térmica y reducir la transmisión de calor al exterior.

Parrillas reforzadas, dos frontales de 12" x 12" y dos posteriores de 12" x 14", desmontables, fabricadas en hierro fundido, dotadas de pestañas especiales para protección de los pilotos.

Superficie de cocinado de 26" de profundidad.

Perillas en zamak, robustas, ergonómicas y de alta durabilidad, incluyen mecanismo de fijación con aislamiento para evitar la transmisión de calor.

CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Soportes de quemadores en acero inoxidable.
Paneles porta-mandos en acero inoxidable totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.
Bandejas/Charolas recoge-grasa en acero inoxidable, extraíbles para facilitar su limpieza.
Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.
Anteriores de mesa en acero inoxidable, ancho de 6".

HORNO CONVECTOR

Potente quemador "U" de última generación y de alta capacidad, fabricado en acero inoxidable, 30.000 BTU/Hora, controlado por termostato de 250 °F a 500 °F, certificado ANSI/CSA.
Deflectores estratégicamente ubicados para una distribución óptima y homogénea del aire caliente durante el proceso de cocción.
Motor de dos velocidades, 1725 R.P.M. (alta) y 1140 R.P.M. (baja); accesible y fácilmente reparable por la parte frontal del horno.
Turbina fabricada en acero inoxidable.
Válvula de seguridad tipo milivolt con termopila.
Encendido de piloto por chispa.
Piso porcelanizado.
Aislamiento en la puerta, los laterales y el respaldo del horno, para mejorar la eficiencia térmica y reducir la transmisión de calor al exterior.
Puerta con mecanismo de auto-cierre por medio de bisagras reforzadas, desmontable para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
Contrapuerta en acero inoxidable.
Guías en alambrón cromado con capacidad para (5) cinco posibles niveles de altura.

PARRILLAS

Potentes quemadores "Abiertos" de última generación y de alta capacidad, fabricados en hierro fundido, 30.000 BTU/Hora cada uno, desmontables para facilitar la limpieza de sus orificios.
Pilotos independientes para cada quemador.
Tubos de pilotos en acero inoxidable.
Válvulas de gas reforzadas, certificadas ANSI/CSA.

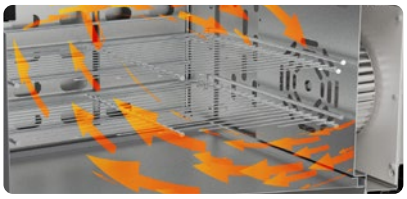
DOTACION

Regulador de presión del gas.
Kit de espreas para conversión de gas.
(2) parrillas de alambrón cromado, ajustable en altura.
Kit de patas tubulares en acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".

OPCIONES Y ACCESORIOS

Respaldo alto en acero inoxidable, 22" de altura, con repisa para montaje de Salamandra (con costo adicional).
Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las 2 frontales llevan freno, con costo adicional.

CAPACIDAD DE PRODUCCION UNICA EN LA INDUSTRIA



EXCLUSIVO SISTEMA DE CONVECCION (BAJO PATENTE)



AER 6 36 C EM

MODELO	BTU TOTAL	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMPS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm) Frente	Fondo	Altura	EMBALAJE kg	m^3
ESTUFA A GAS CON HORNO CONVECTOR A GAS									
AER 6 36 C EM	210.000	115V. - 50/60Hz.	1/2	5.6	914	1106	936	237	1.4

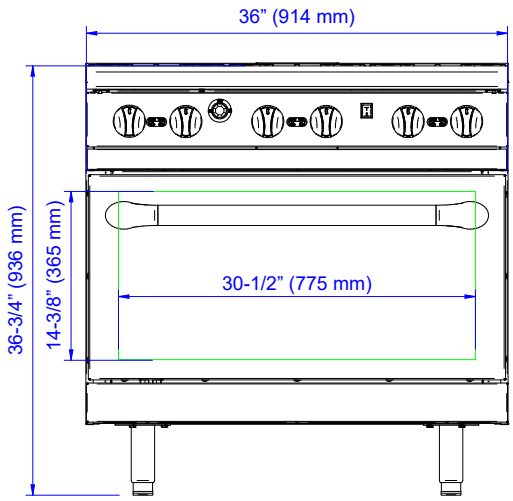
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. MARZO, 2026

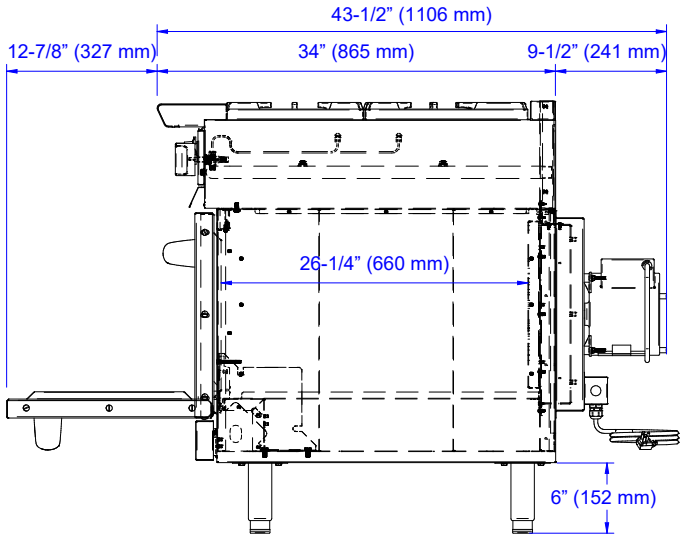
Estufas con Horno

ESTUFAS A GAS CON HORNO A GAS

2 AÑOS GARANTIA

AER 6 36 C EM





MODELO	AER 6 36 C EM
CONEXION DEL GAS	
Tipo de gas	NG / LPG
Presión del gas	5” W.C. / 10” W.C.
Línea del gas	Ø 3/4” (mínimo)
CONEXION ELECTRICA	
Voltaje - Frecuencia	115V. - 50/60Hz.
Potencia (HP)	1/2
Amperaje	5.6
Enchufe Eléctrico	NEMA 5-15P
DIMENSIONES INTERIORES (mm)	
Frente	775
Fondo	660
Altura	365
Parrilla (mm)	760 x 620
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)	
Frente	1130
Fondo	1150
Altura	1100

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

1. **REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe ser instalado al momento de la conexión (incluido).
2. **CONEXION DE GAS:** la línea de gas debe ser de 3/4” o más, incluso para conectores flexibles.
3. **CIRCUITO ELECTRICO DEDICADO:** se requiere un circuito eléctrico exclusivo para la conexión, con interruptor independiente, conforme a las especificaciones descritas en el manual de instalación y de uso.
4. **VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
5. **INSTALACION:** verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente.
6. **CERTIFICACION PARA USO COMERCIAL:** Los equipos incluidos en la presente ficha técnica están certificados y aprobados para uso comercial, cumpliendo con las normativas de seguridad y sanidad alimentarias para uso comercial.