

## Hornos de Convección

HORNO DE CONVECCION A GAS  
HORNO DOBLE DE CONVECCION A GAS



Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.  
Construcción interior en porcelanizado para facilitar la limpieza.  
Puertas en acero inoxidable (una puerta sólida y una con panel de doble cristal templado), diseñadas para uso rudo y con cierre simultáneo y sincronizado. Apertura de puertas de 135° para fácil acceso al producto.  
Turbina fabricada en acero inoxidable.  
Chimenea interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).  
Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.  
Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 35.000 BTU/Hora cada uno, controlado por termostato electromecánico de 175 °F a 550 °F.  
Ignición electrónica.  
Equipado con motor de dos velocidades, 1725 R.P.M. (alta) y 1140 R.P.M. (baja).

Deflectores estratégicamente ubicados para asegurar la eficiente circulación del aire en el proceso de cocción.  
Temporizador de 0 a 60 minutos.  
Foco indicador de quemadores encendidos.  
Sistema de enfriamiento.  
Luz interior incandescente.  
Parrillas cromadas (5) con 12 posiciones, las cuales permiten recibir "charola panadera americana" de 650 x 450 mms.  
AECO-1: patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.  
AECO-2: patas de tubo de acero inoxidable regulables en altura de 6" a 8".  
Presión de trabajo (L.P.): 10" W.C.  
Presión de trabajo (G.N.): 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.



AECO-1



AECO-2



### OPCIONES & ACCESORIOS:

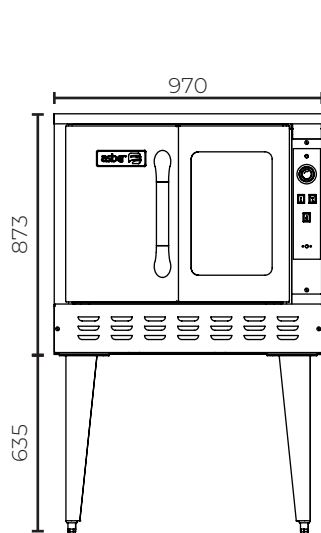
Kit de conversión de gas.  
Kit de patas de 25" en acero inoxidable.  
Kit de montaje "Stack": base independiente + (4) patas + chimenea.\*

MODELO	CAPACIDAD (Parrillas)	AMPS.	HP	BTU TOTAL POR HORA	VOLTAJE - FRECUENCIA	DIMENSIONES DE LA CAVIDAD (mm)			DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
						Fronte	Profundidad	Altura	Fronte	Profundidad	Altura
AECO-1	5	5.0	1/3	70.000	120V - I+N - 50/60Hz	750	685	625	970	1045	1508
AECO-2 <b>NUEVO!</b>	10	10.0	2 x 1/3	140.000	120V - I+N - 50/60Hz	750 (2)	685 (2)	625 (2)	970	1045	1898

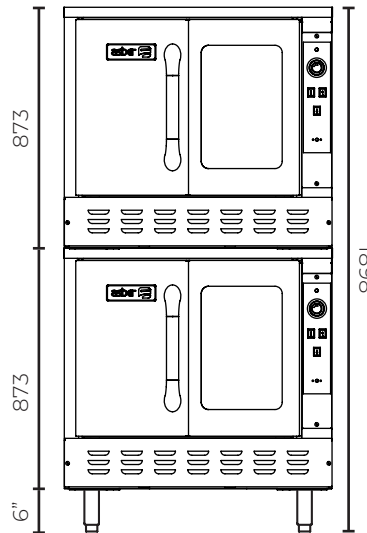
\*Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas de 25" y de 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

# Hornos de Convección

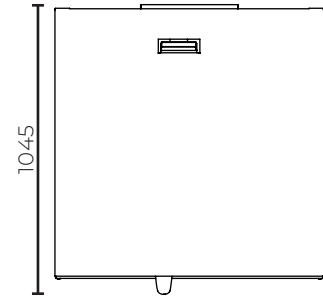
HORNO DE CONVECCION A GAS  
HORNO DOBLE DE CONVECCION A GAS



AECO-1



AECO-2



VISTA AEREA COMUN

GAS Y ELECTRICIDAD	AECO-1	AECO-2
Tipo de Gas	LPG o Gas Natural (NG)	
Voltaje-Frecuencia	120V - I+N - 50/60Hz	
Amperaje	5.0	10.0
HP / Compresor	1/3	2 x 1/3
Presión del gas	10.0" W.C. (LPG) o 5.0" W.C. (NG)	
BTU / Quemador	35.000	
BTU Total	70.000	140.000
Peso de Envío (kg)	258	520
DIMENSIONES (mm)		
Frente (exterior)	970	
Profundidad (exterior)	1045	
Altura (exterior)	1508	1898
DIMENSIONES HORNOS (mm)		
# Hornos	1	2
# Parrillas	5	10
Frente (interior)	750	
Profundidad (interior)	685	
Altura (interior)	625	

\*Con costo adicional. | 1. Las dimensiones de altura incluyen patas de 25" y de 6". | 2. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 3. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

## Características Estándar

Construcción exterior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.  
 Construcción interior en porcelanizado para facilitar la limpieza.  
 Puertas en acero inoxidable (una puerta sólida y una con panel de doble cristal templado), diseñadas para uso rudo y con cierre simultáneo y sincronizado. Apertura de puertas de 135° para fácil acceso al producto.  
 Turbina fabricada en acero inoxidable.  
 Chimenea interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).  
 Porta-mandos totalmente desmontables para un fácil mantenimiento.  
 Potentes quemadores "Tipo U" de última generación y de alta capacidad, 35.000 BTU/Hora cada uno, controlado por termostato electromecánico de 175 °F a 550 °F.  
 Ignición electrónica.  
 Equipado con motor de dos velocidades, 1725 R.P.M. (alta) y 1140 R.P.M. (baja).  
 Deflectores estratégicamente ubicados para asegurar la eficiente circulación del aire en el proceso de cocción.  
 Temporizador de 0 a 60 minutos.  
 Foco indicador de quemadores encendidos.  
 Sistema de enfriamiento.  
 Luz interior incandescente.  
 Todas las unidades están certificadas por ETL bajo los estándares ANSI Z83.11 / CSA 1.8.  
 Todas las unidades cuentan con certificación NSF-4.

## Opciones y Accesorios

Kit de conversión de gas.  
 Kit de patas de 25" en acero inoxidable.  
 Kit de montaje "Stack": base independiente + (4) patas + chimenea.\*

## 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](http://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".