

Horno Convector

HORNO CONVECTOR A GAS



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en porcelanizado para facilitar su limpieza.
Panel porta-mandos totalmente desmontable para un fácil mantenimiento.
Paredes aisladas para mejorar la eficiencia y reducir la transmisión de calor al exterior.
Guías en alambrón cromado con capacidad para 12 posibles niveles de altura en cada cámara, removibles para facilitar la limpieza.
Permite recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).

PUERTAS

Puertas abatibles de uso rudo con dispositivo de cierre simultáneo y sincronizado (mecanismo de cadena cruzado), con apertura permanente a 135° para facilitar la carga y descarga de producto:

Panel sólido con contrapuerta en acero inoxidable.
Panel de cristal doble templado.

PERFORMANCE

Potentes quemadores "U" de última generación y de alta capacidad, fabricados en acero inoxidable, 32.500 BTU/Hora cada uno, controlados por termostato electromecánico de 250 °F a 550 °F.

Ignición electrónica.

Temporizador mecánico de 0 a 60 minutos.

Motor de dos velocidades, 1725 R.P.M. (alta) y 1140 R.P.M. (baja).

Turbina fabricada en acero inoxidable.

Manifolds en una sola pieza, abocardados por temperatura.

Deflectores estratégicamente ubicados para una distribución óptima y homogénea del aire caliente durante el proceso de cocción.

Chimeneas interiores en acero inoxidable.

Foco indicador de quemadores encendidos.

Iluminación interior con luz halógena.

Sistema de enfriamiento.

DOTACION

(5) parrillas de alambrón cromado, ajustables en altura.

Kit de (4) patas de 25" en lámina de acero pre-pintadas en color negro.

KIT DE OPCION STACK

Chimenea exterior doble en acero inoxidable (con costo adicional).

Ruedas de 5" de diámetro, de las cuales las frontales llevan freno (con costo adicional).



AECO 1 EM



OPCION STACK

MODELO	PARRILLAS	BTU TOTAL	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA		DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
				HP	AMPS	Frente	Fondo	Altura	kg	m³
HORNO CONVECTOR A GAS										
AECO 1 EM	5	65.000	115V. - 50/60Hz.	1/2	5.6	970	1025	1508	239	1.4

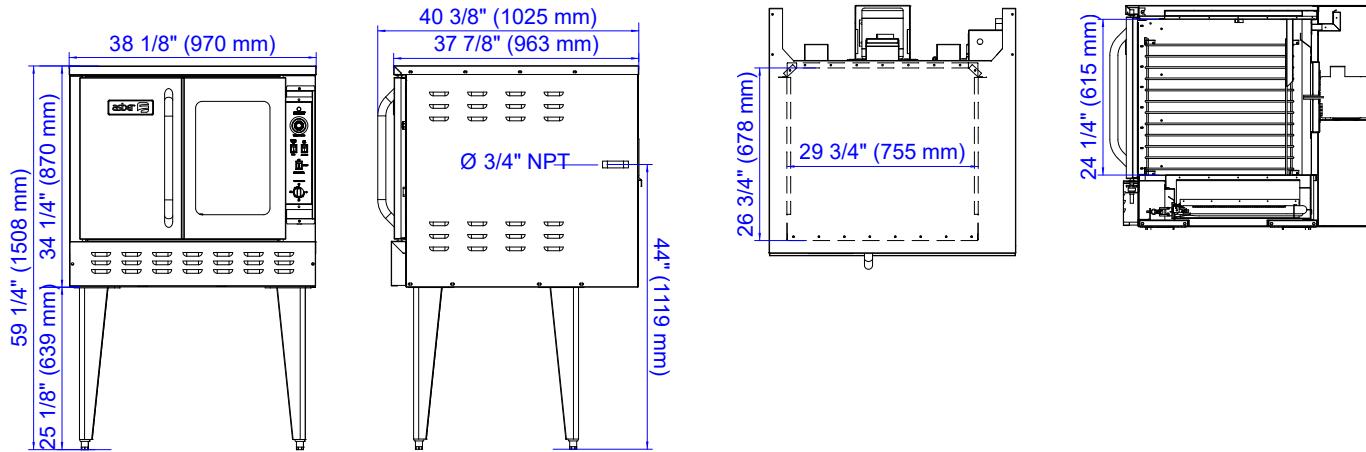
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. DICIEMBRE, 2025

Horno Convector

HORNO CONVECTOR A GAS



AECO 1 EM



MODELO	AECO 1 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	755
Fondo	678
Altura	615
Parrilla (mm)	700 x 450
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)	
Frente	1130
Fondo	1150
Altura	1100



REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- REGULADOR DE PRESION:** el regulador de presión debe 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.
- 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.
- VENTILACION:** se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipamiento de cocinas comerciales. Se recomienda consultar más información en NFPA.org.
- INSTALACION:** verifique las condiciones de instalación requeridas por la normatividad local aplicable y por el manual de usuario correspondiente.
- 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.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. DICIEMBRE, 2025