



HORNO PANADERO

Horno panadero FERRO, la mejor manera de iniciar, mejorar o ampliar tu negocio.

Tenemos varios modelos y tamaños para que tengas la mejor elección.

Presentamos el horno con el terminado de mayor calidad del mercado, ya que el interior y exterior tienen acabado con pintura en polvo horneada electrostática de última generación.

Todos nuestros modelos están diseñados y construidos con materiales de primera calidad y mano de obra especializada.

El mantenimiento es de bajo costo, y aseguramos un inventario constante de piezas de repuesto.

Garantía de 1 año.

CALIDAD Y DISEÑO

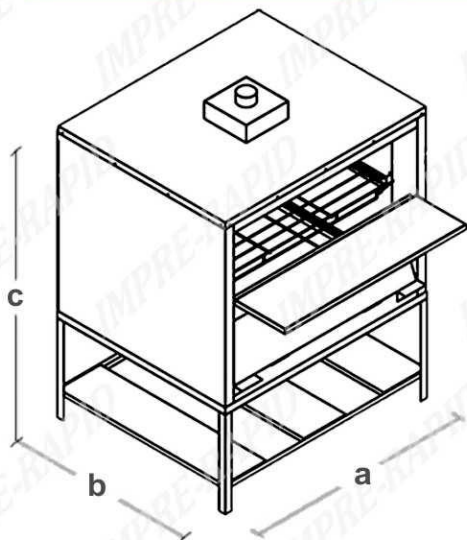
Quemadores tipo flauta porcelanizados
Trabaja con gas L.P. (baja presión)
Interior lamina negra (Cal. 22)
Exterior lámina negra (Cal. 22)
Perilla cromada
Iluminación interior (modelos con ventana)
Termómetro carátula 2" (0-300 °C)
Parrillas de alambón
Aislamiento térmico de fibra de vidrio de 2"
Base de ángulo 1/8" x 1 1/2" con entrepaño
Terminado con pintura en polvo electroestática
Salida de gas rosca 1/2" NPT (modelos 2, 4 y 6 charolas)
Salida de gas rosca 3/4" NPT (modelo 9 y 12 charolas)

CAPACIDAD	
Horno	BTU's
1 charola	60,997.84
2 charolas	60,997.84
4 charolas	82,429.50
6 charolas	122,613.90
9 charolas	122,613.90
12 charolas	122,613.90

**Puertas de todos los modelos se fabrican con o sin ventana*

**Para hornos de 9 y 12 charolas usar regulador baja presión alto volúmen y manguera de 3/8".*

MODELOS DE LINEA



Hornos	medidas		
CARACTERÍSTICAS	a	b	c
1 charola, 1 pta.	0.75	1.00	1.30
2 charolas, 2 ptas.	0.70	1.00	1.50
4 charolas, 2 ptas.	1.20	1.00	1.50
6 charolas, 2 ptas.	1.80	1.00	1.50
6 charolas, 3 ptas.	1.20	1.00	1.72
9 charolas, 3 ptas.	1.80	1.00	1.72
12 charolas, 4 ptas.	1.80	1.00	1.78

ACOT: metros

NOTAS
