



Mejores ideas para cocinar®

HORNOS HC-35-C MASTER

¡FABRICADOS COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE!

Cocine pan, pasteles, carne, pescado... ¡lo que se le ocurra!



Interior completamente en acero inoxidable para mayor productividad

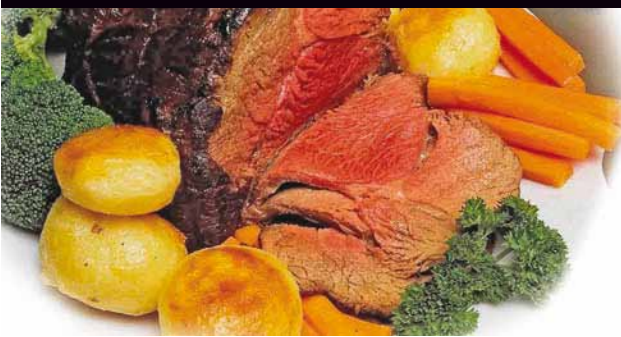
Nuevas perillas con exclusivo diseño.



Puerta con bisagra, cierra herméticamente evitando fugas de calor.



Le enseñamos a sacarle el máximo provecho a su equipo.



¡Checa tu Catálogo en Línea!
www.servinox.com.mx

VERSIÓN
A.INOX.PREMIUM

- Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable tipo 430.

VERSIÓN
A.INOX.TREND

- Frente y costados en lámina de acero inoxidable tipo 430.
- Estructura interior y respaldo posterior en lámina de acero aluminizado.

VERSIÓN
A.ALUM.ECO

- Fabricada totalmente en lámina de acero aluminizado.



Distribuidor Master Autorizado

Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100

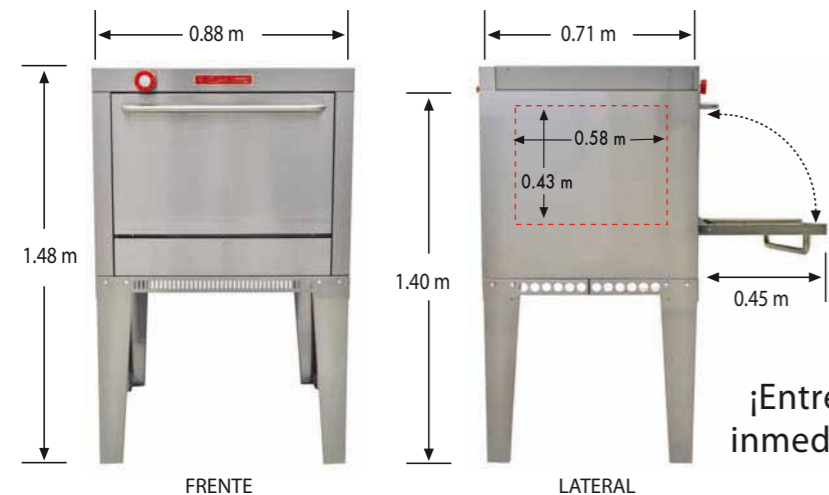
Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209 ventas@servinox.com.mx

CARACTERÍSTICAS HORNO MULTIFUNCIONALES A GAS CORIAT®

- 1 compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.500 m x 0.300 m.
- medida interior: frente: 0.530 m, fondo: 0.440 m, alto: 0.435 m.
- 4 parrillas niqueladas dentro del horno.
- 1 termostato digital importado rango de 100 a 300 °C.
- Temporizador programable de 60 minutos con alarma auditiva.
- Turbina interior propulsada por un motor de 1/2 h.p.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 28,000 B.T.U./hr cada uno.
- Chispero para encendido electrónico desde el exterior.
- 1 puerta con ventana cristal y empaque perimetral para cierre hermético
- Luz interior.
- 4 patas sanitarias en acero inoxidable con niveladores.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.920 m, fondo: 0.710 m, alto: 1.380 m.
- Peso: 80 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



DIMENSIONES: HC-35



¡Entrega inmediata!



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Peso	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h (Gas L.P.)
HC-35-C	80 kg	5,040	25,000	0.272

* La presión requerida para el óptimo funcionamiento es de 28 cm (11") columna de agua con regulador de baja presión.

* El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso



Horno multifuncional = Hornos +

Mejores ideas para cocinar

www.servinox.com.mx

Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100

Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209 ventas@servinox.com.mx