



Mejores ideas para cocinar®

HORNOS HC-35-D MASTER

¡FABRICADOS COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE!



¡Checa tu Catálogo en Línea!

www.servinox.com.mx

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



Interior completamente en acero inoxidable para mayor productividad

Hornos comerciales a gas, HC-35 y HC-35-D, son muy útiles en todo tipo de aplicaciones de gastronomía en restaurantes, hoteles, hospitales, comedores industriales y cafeterías con servicio a la carta.



Distribuidor Master Autorizado



Puerta con bisagra, cierra herméticamente evitando fugas de calor.



Las perlas con exclusivo diseño.

Le enseñamos a sacarle el máximo provecho a su equipo.



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.

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

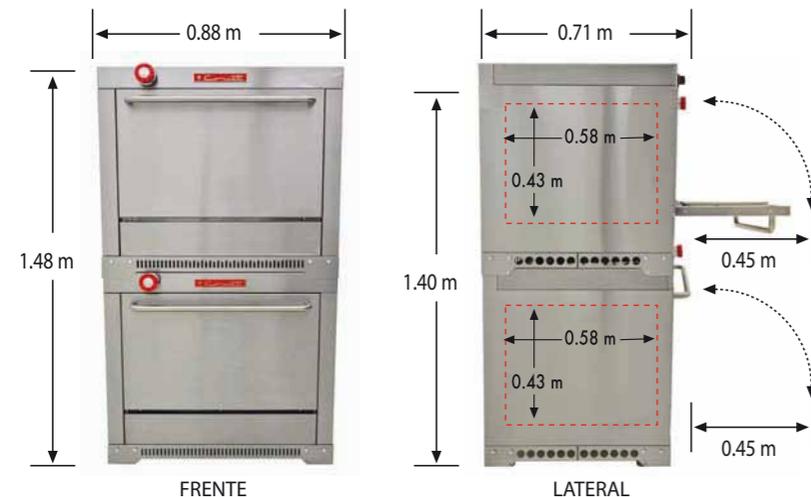
Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209 ventas@servinox.com.mx

CARACTERÍSTICAS HORNOS MULTIFUNCIONALES A GAS CORIAT®

- 2 compartimentos con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.500 m c/u.
- Medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro de cada horno.
- 2 termostatos importados, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificados CSA uso comercial.
- 2 quemadores tubulares en acero inoxidable de 36,000 B.T.U./hr cada uno.
- 2 puertas con bisagras y empaque perimetral para cierre hermético.
- 4 patas tubulares niveladoras en acero inoxidable.
- Medidas exteriores totales: frente: 0.880 m, fondo: 0.740 m, alto: 1.620 m.
- Peso: 150 kg.
- Incluye kit de espreas para conversión de gas.



DIMENSIONES:



Distribuidor Master Autorizado

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Peso	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m ³ /h (Gas L.P.)
HC-35-D	150 kg	10,080	50,000	0.544

* 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 = Hornea +

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