



Mejores ideas para cocinar®

# HORNOS HC-35 MASTER

¡FABRICADOS COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE!

¡Checa tu Catálogo en Línea!

[www.servinox.com.mx](http://www.servinox.com.mx)



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



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

Interior completamente en acero inoxidable para mayor productividad

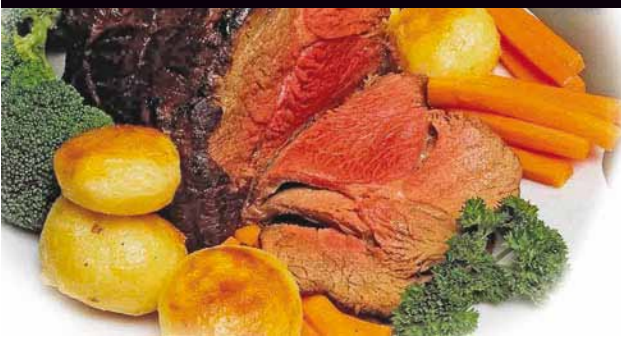
Nuevas perillas con exclusivo diseño.



Puerta con bisagra, cierra herméticamente evitando fugas de calor.



Le enseñamos a sacarle el máximo provecho a su equipo.



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](mailto:ventas@servinox.com.mx)

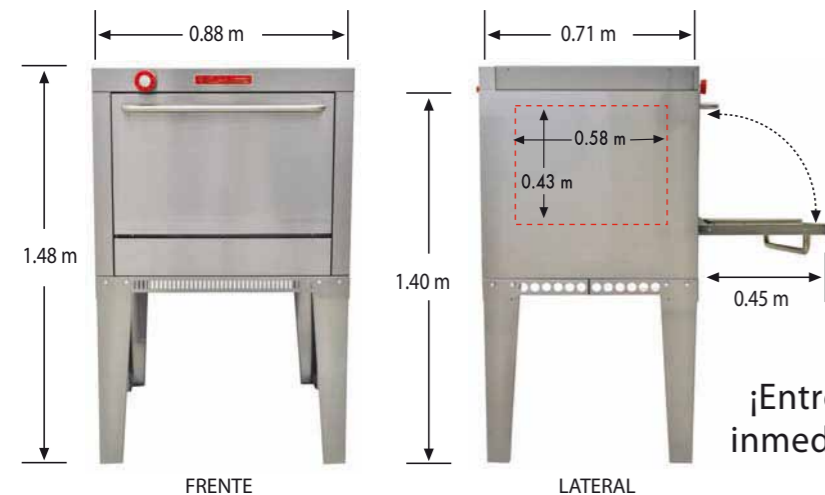
## CARACTERÍSTICAS HORNOS MULTIFUNCIONALES A GAS CORIAT®

- 1 compartimento con capacidad para 5 charolas de 0.650 m x 0.500 m.
- Medida interior: frente: 0.660 m, fondo: 0.590 m, alto: 0.420 m.
- 2 parrillas niqueladas dentro del horno.
- 1 termostato importado, rango de 100 a 300 °C, con válvula de seguridad integrada, certificado CSA uso comercial..

- 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!



Distribuidor Master Autorizado

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	Peso	Kcal/h	B.T.U./h	Cons. m <sup>3</sup> /h (Gas L.P.)
HC-35	90 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 = Horn +

Mejores ideas para cocinar

[www.servinox.com.mx](http://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](mailto:ventas@servinox.com.mx)