



# Hormasán

Hornos y Maquinaria Sánchez



## HORNO MODULAR ELÉCTRICO

Sistema "ECOENERGY" de bajo consumo

**50% de ahorro!!**

CONFITERÍA – PANADERÍA – PIZZERÍA - HOSTELERÍA



Modelo HEM-2004

**¡¡ Posiblemente el mejor horno del mundo !!**

**HORMASÁN (Hornos y Maquinaria Sánchez) en su afán por equipar al profesional de panadería, pastelería y pizzería con equipos polivalentes de máxima calidad y durabilidad, presenta la nueva gama de hornos modulares eléctricos, diseñados con el mejor sistema de construcción existente y dotado de tecnología y mejoras para garantizar como resultado un horno de referencia único en su sector.**

**Su calidad de cocción, su versatilidad y una completa gama de modelos y opciones, lo convierten en el horno ideal para ser el pulmón de su negocio.**

**El horno modular se adapta a la producción de cada cliente, ya que sus módulos o cámaras son independientes y apilables pudiéndose ampliar fácilmente.**

**Su sistema de distribución de calor mediante difusores de resistencias blindadas a través de ladrillo cerámico, garantizan un reparto uniforme del calor en toda la cámara de cocción.**

**Dispone de tres grupos de resistencias (en total 14 o 26 difusores, según modelo) independientes y regulables en techo, boca y suelo siendo capaz de cocer cualquier producto con la máxima calidad.**

**Control de temperatura de 0°C a 300°C.**

**Construido totalmente en acero inoxidable y con los mejores componentes. Iluminación interior con lámparas dicróicas. Aislamiento con lana de roca. Cámara de cocción estanca sellada en acero inoxidable.**



Modelo HE-2106A1

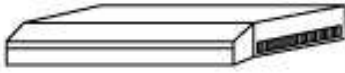


Panel de mandos digital con “economizador de energía” incorporado. Control de temperatura para techo, boca y suelo. Programación hasta 10 menús de cocción memorizados.



Cámara de fermentación en acero inoxidable independiente del horno. Capacidad para 21 bandejas de 60x40 con una distancia de 6 cm entre bandejas.

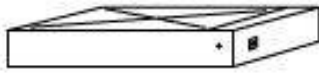




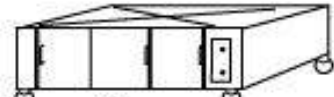
Encimera 17 cm  
(opción extractora)



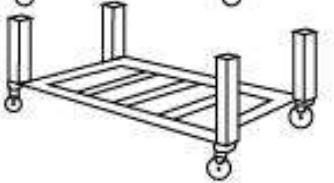
Módulo de cocción  
26/36 cm (15 o 25)



Base 14 cm



Estufa fermentación  
70,5 cm

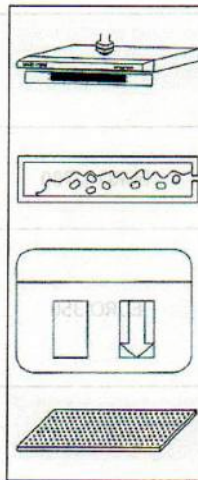


Soporte con parrilla  
65,5 – 85,5 y 90,5 cm



Modelo HEM-2106A1

### EXTRAS Y OPCIONES:



Campana extractora de  
vapores

Vaporizador de alto  
rendimiento

Economizador de energía  
(Ahorra hasta el 50%)

Suelo cerámico refractario



Modelo HE-2006



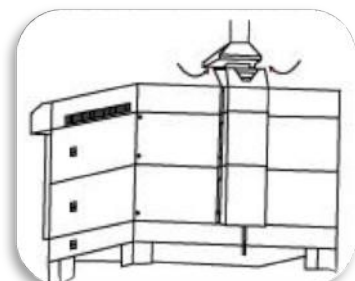
Solera metálica para  
confeitería y hostelería.

Solera refractaria para  
panadería y pizzería

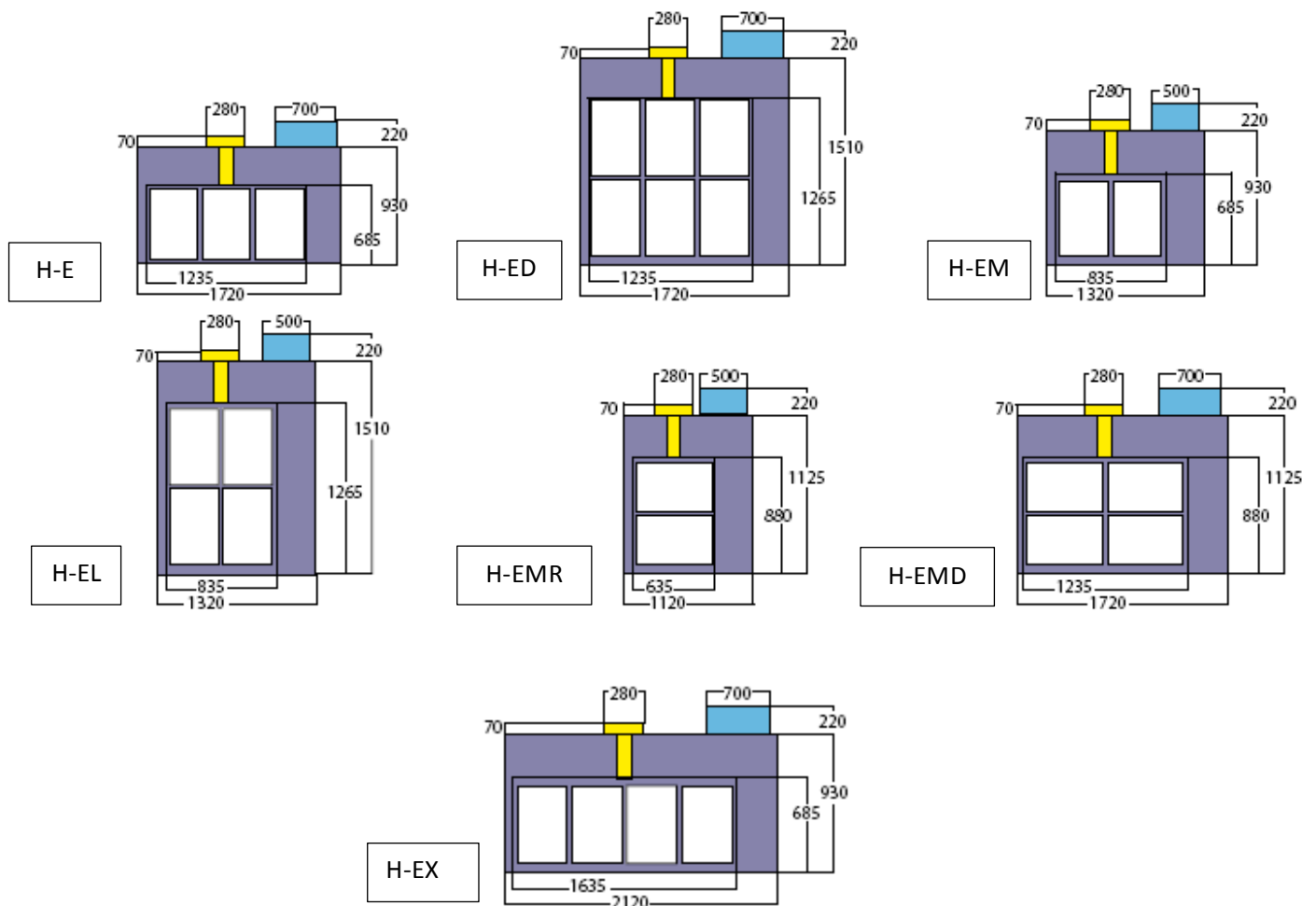


Opción vaporizador.  
Produce gran cantidad de  
vapor ideal para cocer  
productos de panadería.

Caja condensadora trasera  
para la evacuación de  
vapores.



# MODELOS Y CARACTERISTICAS



MODELO	ALTURA UTIL DISPONIBLE	POTENCIA INSTALADA	POTENCIA CON ECONOMIZADOR	MODULO PIZZA 15/18 POTENCIA / CON ECO	CONSUMO MEDIO A LA HORA KW/H	NUMERO DE BANDEJ. 60x40	PIZZAS REDONDAS DIAMETRO 30	CAPACIDAD DE LA FERMENTADORA
H-E	15 - 25	7,2 - 8,4	3,7 - 4,2	9,1 - 4,5	3	3	6/8	21
H-ED	18 - 25	10,8 - 13	5,4 - 6,5	13 - 6,5	6	6	14/16	-
H-EM	15 - 25	4,9 - 5,6	2,5 - 2,8	6,3 - 3,2	2	2	4/5	14
H-EL	18 - 25	9 - 10,4	4,5 - 5,2	11,4 - 5,7	4	4	8/10	28
H-EMR	15 - 25	4,9 - 5,6	2,5 - 2,8	6,3 - 3,2	2	2	4/5	14
H-EMD	15 - 25	9,1 - 10,6	4,6 - 5,3	12,1 - 6	4	4	8/10	21
H-EX	18 - 25	9,1 - 10,6	4,6 - 5,3	12,1 - 6	4	4	8/10	28



## Hormasán

Hornos y Maquinaria Sánchez

<p><b>Hornos y Maquinaria</b></p> <p><b>Panadería</b></p> <p><b>Confitería</b></p> <p><b>Pizzería</b></p> <p><b>Hostelería</b></p> <p><b>Heladería</b></p>	<p>Calle Los Calesas nº 2, Bajo 30007 Zarandona (Murcia)</p> <p>968 24 07 62 609 86 11 67</p> <p>info@hormasan.es www.hormasan.es</p>
--	---